

Sarusi Mihály

Pincészer

Boros úti beszély füzér

A Magyar gigába magyar nedűt! nótájára

Bor bé, ész ki – mondá a székely, hallhattad hallomásból.

Bor befele, titok kifele – szólott volt a bihari fi Harsányból a gyulai kóroda 1980-as évekbeli kórtermében mulatván az időt (a szomszéd ágyon súlyos sérvműtét másnapján befalván a sült kövér rucát).

Innya kő! – olvashattad a Somló-hegyi öreg pince mélyén az 1970-es években.

Da bibere – ugyanaz, deákul, a latin világból, Keszthely mellyékéről, miszerint Innya kő, ne adj Isten Ihatnám, pláne Ihatnék az idetelepedett római ember Pannóniánkban!

Igyál, betyár, múlik a nyár!

Igyál, igyál, eloszlik mint a buborék...

Iszik, mint a gödény.

...*Húzzad, pajtás, húzzad!*

Borban az igazság, borban az igaz.

A bor beszél belőled.

Sörre bor, mindenkor.

Borba fojtja.

Noha csiger.

Nagy Magyar Kör.

Magyar Borút.

Semmiféle karikatúra, borba mártva.

Zalabéri *királyleányka*.

Halásztelki lófingató – nem bor, kisüsti.

- Én biztosan állok, csak a fal rám ne düljön!

Jeruzsálem-hegyi hercegnő.

Borút, napút.

Hun pinceszere, hun borút, hun egyéb.

Inkább legyen az orrom borvirágos, mint a fogam vízköves! – mondotta volt a Makraalji szőlőjéből, főséges kolnájából utóbb kiebrudalt aradi borosgazda.

Borból ha töltesz, egy korty a földnek – int Ratkó.

Nóta nélkül a bor csak szesz, mi több, pusztán alkohol.

- *Magyar bort!*

Mi mást.

Magyar gigába magyar nedűt.

Elerre, elarra, bor.

- Béküljünk ki!

„Fertőtlenítsünk!”

- Hallom, megszomjajztál!

- Az ijedtségre.

Hol itt, hol amoda le más határban.

Alföldi kadarka

Kadar nye harós, Nagy Imre harasó!

Bort inna '56 végén a csongorádi italművek egyik részlegében a muszkakatonára.

- Sto eta vina... - kérdezte valami ilyen módon, miféle bort tud neki tölteni a gaz magyar ellenforradalmár csaplárja a Tisza-parton.

Nyilván a kezében szorongathatta (PPS, mi több, dobtáras) davajgitárját.

- *Ezörjő, kövidinka, kadarka...* - sorolta volna még valameddig a megrémült csapos.

- Nye harós Kadar, Nagy Imre harasó! – vágta ki a rezet, huszonegy helyett ötvenhat végén, ötvenhét elején a sokat látott, Lembergől egyenest a Szuezi-csatornához küldött s Szöged-környéken fölbredt szovjetvöröskatona.

Vörösnek vörös, de akármilyen neki sem felelt volna meg.

Ha kérde valaki a véleményét.

Kadar, Kadarka...

Ha bor, s nem *micsurin*.

Szekszárd, Ménes, Eger, Kunság, Csongorád vére.

Jóféle *magyar piros*.

- Le, le...

Ám míg a csonka-magyarországi borászok zöme ejtette a *kadarkát*, a bánásiak – a 'Duna-Körös-Maros-Tisza eurorégióban', tehát a Tömösközben és Arad-hegyalján – a *ménösi kadarka* s ts-ai föléléstésén török a fejük. Mert hogy ez lehetne a táj főbora.

Kövi dinka

Ködivinka az Aranykapcában

Aszondi hogy főleg a csongorádi Szeged borvidékének bora a kövidinka, melyet a csabai Arany uccai Aranykapca nevű lebut népe a legkedveltebb borok közt tartott volt számon, míg a torkába dűthette – a rendőrség és a csendőrség, nemkülönben a környező lakosság türelmének köszönhetően. János sógor – két gyönki sváb háborús, meg tiszapalkonyai, miegyéb honi szovjet típusú kényszermunka-tábori rémtörténet közben - ezért szalajtott el a sarki boltba, ha valamiért nem tudott a maga lábán a csapszékig elbaktatni. *Ködivinka*, élvezte tolnai svábmagyar létére a színmagyar – csabjanszki tótmagyar? - szójátékot, mint ahogy élvezte különös örömmel az efféle nyelvi játékosságot minden érző ember, aki rájön, milyen finom nyelvi falat egy-egy ilyen elszólásból való szülemény.

- *Kövi dinka* – mondotta szintűgy, ha már emelkedett a hangulat a Corvin uccában, a Honvéd uccából lett Partizán uccában (mely azóta, hál' Istennek, újfent a '48-as honvéd ucca névre hallgat!), valamint a szomszéd tót mamókák által ulica Zlataként emlegetett Arany uccában, hol – tetszenek tudni – az Aranykapca nevezetű mulatóhely létezett volt (míg a rendőrök szét nem zavarták).

Csabai tót barátaimnál tapasztaltam, milyen jó ízűen forgatják a szájukban a magyar nyelvi játékok szüleményeit! Akinek mindez az anyanyelvén történik, tán meg sem érti, milyen zamatos a mi szlovák komáinknak a „Bor, sör, pálinka korlátolt kimérés” korcsmai fölírat, a *ködivinka*, *kövidinka*, s biza egész mást jelent a bécsabai kétnyelvűnek – majdnem azt mondtam, kétnyelvűnek - a „Na secko jedno, de nem mindegy!”, az „Aje dobre szarok rá”, mint a csak magyarul értőnek...

Homoki, alföldi, idevalósi savanya bor a *kövidinka*.

- *Kövi, dinka!* – szólhat rád, hogy fokozza a helyzetet (a nyelvjátekki helyzet jópofaságát).

Mert a dinka ki tudja, mit fog föl az egész aranykapcai való világból. Különösen ha már fölöntött valamennyire a garatra – a rossz korcsmai borból.

Mert – eredetileg – nem a *ködivinka* volt a hibás! Amúgy kiváló bor lenne a lelkem. Csak hát valahol, valakik, valamiért (na, miért?!) elbazilikázták, lörévé rontották. Mígnem a visszamagánosításnak köszönhetően az alföld gazdák javából egy-kettő neki ne álljon az igazi *kövidinka* előállításának. Mint – ízlelem – Domaszéken Baranyás gazda. Löré helyett jóféle borocskát töltenek a nevében veszprémi kupámba...

Hajós leve

Cseréljünk!

Cseréljünk, mondá a szomszéd falusi menyecske a gazdának, kinek több sem kell. Üsse kő, meg a borocska! Némi ez, az, valami.

Amúgy: vöröse a legjobb. Kék a frank? Kadar? Inkább franka frankja.

Lē a vörössel!

Mit nem mondanak a maflái: *pinot noir!* Még ha *feketepi...na*. Kádáré hogyné; attól bármi kitellett volna.

Pusztavámon úgy tartják, vigyázz, leányom, arra ne menj! A pincébe, pincesorra ne. Mely műintézetnek Hágató a becsületes magyar neve. Mert aki egyszer odakerül...

Nem mintha Hajós Pincefaluja olcsóbban adná! Ha végigsétálsz a hajósi szőlőhegy pincesorok közt kanyargó útjain, persze hogy az első gazda behív egy kis erre, egy kis arra! Leginkább *hajósi vörösré!* Német vér, magyar vér, rég vérszerződést kötött itt a két nép! Ennyi bort benyakalván hogy a csudába ne.

Míg a pusztavámi borospince – a hírek szerint, s mért ne hinnénk nekik! – az ifjú szerelmesek búvóhelye, a hajósi árucseré kicsikét más. Majdnem ugyanaz, azaz tökéletesen az ellentéte, ám a látszat szerint hasonlít az előbbire.

Gazduram (Hajós, Pincefalu) teletölti a hordót, meg ne savanyodjék, kapál, valami dolga mindig akad a szőlőben! Hát még a pincében. Mit ad Isten, a véletlen – ki tudja, mely oldalról nézve véletlen – arra téved (nem téved, mert ott keres, kutat) egy jóforma, vagy egyáltalán menyecskeszámba vehető nőszemély, ki – Teremtőm, el ne hagyj – hogy nem köszön rá a szegény földműves-boros parasztemberre:

- Cserélünk?

- Gazduram, cserélünk?

Se bú, se bá, se Aggyisten, se Gutten Tág, mondom, semmi, csakis ez a CSERÉLÜNK (vagy nem cserélünk) érdeklődés a hölgy részéről! Gazd' urunk megtörli izzadó homlokát, egy pillanatra leveszi a kalapját is, hogy jobban lásson – szemrevételezhesse, miről is van itt szó tulajdonképpen?! -, s már döntött is. Nem azon nyomban, de nyilván az első benyomás hatására.

Himi-humi dolgok.

- Cserélhetünk.

Ami csakis arra utal, hogy kerüljön beljebb, tárgyalhatnak a dologról. Ki mit tud adni, mennyiért s a többi. (Hogy a többiről ne is beszéljünk.) (Minek arról szövegelni, ami úgyis tudott dolog.) Úgyhogy.

A lényeg, hogy a pincében megejtett árucseré folytán a szomszéd faluból e végett (az anyós által?) ideszalajtott szegény sorsú menyecske zsákja megtelik egy kis enni-, innivalóval, maga a menyecske némi gazdaérettel, gazduram meg mint aki jól végezte dolgát, folytatja, hol abba hagyta a szőlőbeli, pincei foglalatosságát!

Hogy az asszony – gazdasszony! – mindehhez mit szól? Tőle kéne megkérdezni.

Jut is, marad is, fogalmazott szinte hasonló helyzetben a hasonlóképpen megszorult, kiszolgáltatott paraszt.

Ember s asszony.

Boros vidéken mindenképpen borban utazván. Azazhogya: a bor csak ürügy az árucseré megejtésére!

- Ejtsen meg, gazduram!

Na, így nem beszéltek. Jóval szemérmesebbek voltak valaha a nőszemélyek. (Még az efféle jóra való is.)

Ha olyan mafla lett volna a tengeriföldjén csószködő zsugori nagygazda, a disznófalkáját maga ellenőrző zsírospaszta, a szőlejében ügyeskedő módos embör.

- Hallja, akinek erre is futja!

Neki igen.

Egy kis borházi hágatásra.

Solti rizling

Kunság-java

Lazább, nem vág fejbe, de tiszta, mint – a cédával ellentétben – a kunlány szöme...

Soltszentimrei... savanya! Úgy savanya, hogy kitűnő! *Homoki*, anélkül, hogy lőrévé alacsonyítaná – alacsonyítaná a gazda, legalábbis ha magának, családjának, ivócimboráinak készíti vala a borocskát a pincéje mélyén... Mert ha nem, csak a piacra – korcsmázó népnek korcsmai korcsmatulajdonos kezébe, hogy az tovább rontsa-vizezze -, ihatatlant dűtenek a kupádba!

Nem, ez – melyet a debreceni kollégiumi deákszálló népe kóstolhatott meg az Úr 1960-as éveinek második felében egy szentimrei nagylánynak köszönhetően (a baráti kört illetően legalábbis) –, ez mindenképp fölött! Már az alföldieket illetve. Nem számítva a szintúgy *solti* – mert *hajósi* – *vöröset!*

A *szentimrei rizling* - a gazdának, s nem csapszéki (ne is mondd, fekete, tehát inkább kurtakorcsmai) vendégkörének szánt soltszentimrei borocskát – evés előtt csak szolidan használható! (Másképp általában nem ajánlatos nyalogatni... I. Göröghajóbor!). Étkezés közben már alaposan elmerülhetsz e borféleséggel való ismerkedésben, túlzásba persze most se vidd. Végül, hogy belaktál, de még be nem kaptál, további kupával csúsztathatod le belőle a torkodon. Mint ahogy általában a jóféle borral megesik!

Kunság-java, solti nedű! Hogy hinné máshonnan szalajtott, hogy az idevaló – azaz az *alföldi* – is lehet kívánatos! Embörnek való.

Már a *csongorádi*, a *szögedi*, meg a *hajósi* mellett Nagy Magyar Alföldünkön...

Cey-Bert ad róla hírt: *bajai kadarkájával* a Sümegi-pince kínált a minap a Gellért-hegy lábánál pompás alföldi – *bácskai vörös* – bort! Hogy a 'fehér' *kövidinkáról* se feledkezzünk meg: gyönki süvem Csabán nyakalta (hol, ha nem az Aranykapcában) a *ködivinkát*; jó magyar fajta, csak – állítólag – el tetszettek rontani...

Rác fejér, macedon piros

Ókanizsai Tisza-parton

Alsó Tisza-mentén hogy teremne jó bor! Teszik eléd Kanizsán egyik este a balkáni módra sültetket, másikon a tiszai módra sültött harcsát, pontyot. Kint a parton jerkét forgat a villanynyárs, más vendégeknek. A tiszai fővenyűfürdő vendéglője melletti, üzletek kerítette téren Tisza-menti csárdást jár a helybéli ifjúság, ropja némi amerikai beütéssel a majdnem lagzilajcsis banda muzsikájára az akármilyen, valamennyire azért magyarost, valamelyest hazait a környékbéli zenekarok, énekesek, táncosok műsorát kísérve végig. Szegedet emlegetik a melletted ülő ifjak, hogy oda mennek (bevásárolni, üzletelni, szórakozni, dolgozni is, ha engedi őket a nagyságos 'magyar' 'kormány'). (Mert a szerb engedi, menj, ne is lássalak!) (Csak a 'magyar' ne akadályozná őket.) ('Magyar' a magyart.) (Majd továbbállnak, távolabbi Nyugatra, Délre, Északra!) (Ha egyszer nem kellene 'a magyarnak'.) (Jaj.) (Bor, mért nem a borról beszélsz?) (Mihály, megint politizálsz!)

Szerémi, például *ürmös* véletlen sem, kerül viszont a kupádba *macedon vörös*. Azt mondják, Csókára viszik a macedónok, ők nem boldogulnak vele, a csókaiak terítik, ők palackozzák, töltik edénybe, adják el (gondozzák is, javítják?). Így jut belőle Szerbia-szerte. Magyarkanizsára hogyne. Tisza-parti csárdába.

- Nem száraz, savanyú! – adja meg a mustoha-anyaországi koma.

Savanya valóban, de nem azért, mert rossz lenne, nem volna száraz, éppen hogy majdnem túlon túl savanyú. Amúgy épp a legjobb... De, valóban, ezen nem túl sokat változtathattak a borgyáriak.

Azaz: inni való. A *szerémi ürmös* pedig – kár! - csak a mesékben.

Papírdobozban fehér is kerül, napnyugati egységdobozolásban: *vino zupa*, Grasevina, *rac olaszrizling* Nándorfejérvár alól, Közép-Rácországból. *Italijanszki rizling* a lelkem... Az ijesztő csomagolás ellenére némi *olaszrizling*, *magyarbor* íz lepi el a szádat.

Ó-Kanizsa, *magyar bor* mentesen.

Ám hogy a Tisza vizét ihatod...

- Egész Délvidéken egyedül a Mura-vidéken volt jó bor!

Lendva táján?

(Muraszemenye...)

Majd legközelebb! Ha arra kerülsz.

Az, biza, már *pannon bor* vala.

...Leve?

Csabai-a-Balatonnál

Csabagyöngye Badacsonyról

Ez az! Csabai bor Badacsonyan, Badacsonyból, badacsonyi pince mélyéről-mellyékéről.

Csodálsz? Odahaza hol készül ilyen finom bor? Ugyanabból a szőlőből – *Csaba* vagy *Zala* gyöngyéből...

Zalagyöngye? Kastélyi-szöllőkbeli szállásod ereszeről táplált legerősebb, legszebb, legtöbb s leggyönyörűbb fürtöt adó tőkéid volt *zalagyöngye*. Mennyi termett rajta! Kapáltad, amennyire kellett, metszted, kacsoztad, s amennyire időből és erőből tellett, rézgáliccal, meg pöceillatú, a szomszédokat sebes ajtó-ablakzárásra serkentő erjedt – bűzös - csalánléval permetezted. Legfőként attól lett ilyen gyönyörű e tőke, hogy kiszáradással fenyegetett Alföldünk maradék esőjéből annyit gyűjtött neki a tornácunkat borító féltető eresze... Ha koraősszel kiültél, s ha jó helyen tátottad el a szád, éppen beletalált a legközelebbi fürt legszebb szem szölleje.

Hogy odahagyta, biztos kivágta az új gazda. Fügefádnak elsőnek esett, az volt leginkább útban. Való, (az Alföldön is) csak akkor terem, ha tél alig, fagy szinte semmi. Hogy érett füge nélkül is gyönyörűség?

Neked.

Tőke... Mely - Papp Árpád mondá az Úr 2005-dik esztendejében a nyár folyamán – a Badacsony szent hegyén... tüke, ha jól hallom!

Mi nem történik tükétől a tőkéig, meg vissza. Csaba és Badacsony között.

Kinek tőke, kinek nem, kétségtelen: meglehetősen innivaló a *badacsonyi csabagyöngye*! Melyről a gazda azt állítja, hogy az ország első bora: legkorábban szüretelték, leghamarább tölthették üvegbe s tehetik eléd a gyöngyöző, szőlőízű és szőlőszagú borocskát!

Az év első borát *csabagyöngyéből* készítik, melyet (2005-ben) augusztus 23-án szüreteltek. A mustból – ahogy lenni szokott – előbb murci lesz, majd az újbor asztalodra (üvegből a poharadba) kerülhet. Tizenhat napig tart a kezelés, s mint a szakember mondá, a borocska megőrzi a *csabagyöngye* szőlő üde szagát (a vincellér szerint az illatát, de ezt most hagyjuk), amikor kortyolod, mintha a szőlőt harapnád, morzsolnád a szádban, s a belészorult széndioxid miatt ha nem habzik is, gyöngyözik!

Mint a francia újborok...

Hogy mi kell a frankoknak, az ő dolguk, gondolod. A gazdaság embere viszont kimondja: a fiatalságnak szánják, mert az újabb borivó nemzedékek kedvelik a gyümölcsös ízű, könnyű kis borocskákat...

Mi tagadás, a könnyű kis borocskának te sem vagy ellene, úgyhogy. Akár.

Legföljebb az zavar, hogyan készülhet alig két hét alatt bor. Mert ilyet hogy láthatatlán volna a balatoni pincék bármelyikében... Annak ki kell fornia (a 2005-ös nyárvég elég esős volt, úgyhogy 'gyorsító' melegnek nyoma sincs), s ha az érésre, érlelésre újbor esetén nem kell is várni, azért az a 14 nap..."Korszerű a technológia" (magyarán az eljárás) – így már

érted. Fémhordó, csak bele a nedűalapanyag *csabagyöngye* must, betáplálják a számítógépbe a megrendelő igényeit, s az egyikből savanykásabb ('száraz'), a másikból kellemes ('félszáraz', ne adj Isten 'félédes'), a harmadikból édeskés ('édes') bor fejthető a csöveken a gépek által. Teszi bele – igény szerint – a cukrot, a satóbbit, keveri-alakítja, melegíti-hűti, jó, hogy nem *aszúsítja-sűriti Csaba Gyöngyét...*

A másik fémhordóba *irsei* kerül. Ez a másik korai fajta Badacsonyan. Csak össze ne keverjék...

- Ugyan kérem, nem attól függ az! Attól, mit akarunk belőle kihozni.

Ők ki, mi be.

Jó, jó kis borocska a *Badacsonyi Csabagyöngye!* Különösen hogy az első idej. (Unod a sok rosszul kezelt óbort? Itt az újbor, amelyet még nem rontottak el – annyira...) Ám ha *badacsonyi*t ihatok, maradok a *kéknyelűnél* s társainál. A *badacsonyi rizlingnél*, amelyből – az Úr megadta! – *aszút* is nyalogathattál már.

A 2002-es pesti tavaszi utazási vásár csabai sátrában: a csabai vastaghoz *badacsonyi csabagyöngye!* Mintha Varga uram tudná, hogy Csaba gyöngye 22 évig bakonyi-balatoni menyecske volt! (Ki más, mint 'nádaskúti' asszonykád.)

Badacsonyörs, a Varga-féle cég készíti. (Nem úgy a csabai vastagot: bárki, bárhol, ki csabai! Magad is, Almádiban.)

Mely *Csabagyöngye* – mily jól illett volna a csabai Kitérőnél épült csinos nagyáruház homlokzatára! – egyesek szerint Mathiász János által 1904 körül előállított csemegeszőlő, mások, (naná, majd a gyulaiak!) a csabaiak emlékezete szerint viszont a csabai Stark Ferenc 1885-ben már fődíjat nyert az általa nemesített és termesztett szőlő borával a pestbudai nemzetközi kiállításon...

Csaba, Csaba. Valóban *Csabagyöngye...* lehetne, ha értenénk.

Aki meghúzza nyár végén, ősz legelején az esztendő első újborát, a Badacsony szent hegyén, szent lankáin, szent oldalában, szent lábainál termő *Csabagyöngyét*, tudton tudja, érdemes lesz később szüretelendő szőlő levéből való itteni borhoz fordulnunk... Valamivel később. (Hogy mondja a felsőörsi-mindszentkállai püskökségi vincellér? Úgy Húsvét szent napja táján. A föltámadási körmenetet követő legelső esti – délutáni? délelőtt tán korán lesz - pincseszeren.)

Hogy ne mondjam Stark uram bcsabai szőlőskertjében a *Csabagyöngye* mellett *Kossuth Lajost* is termesztett. Az sem akármilyen:

- *Kossuth! Kossuth!*

Abban (ebben) a pecsovcis-világban.

(Ha a *Csabagyöngye* ily kedves bor, mily kedves lehet a magad fajtának egy kupa *Kossuth bora?*)

„Garibaldi csárdás kis kalapja,
Nemzetiszín szalag lobog rajta.
Nemzetiszín szalag lobog rajta,
Kossuth Lajos neve ragyog rajta.”

Csabagyöngye!

Csak azért is.

(Azért se.)

Hogy a *csabagyöngye* mi mindenre jó, mutatja tán: az *irsaioivér* a *pozsonyi fehérnek* és Stark uram *csabai-gyöngyének* a keresztezéséből fogant borocska. Jóféle csabai Badacsonyan, egyebütt...

Csabai Ezerjő

Ezörrosszbor

Hányszor, de hányszor... Tokajtól (hol minden második pince, ha jót kínál) Csabáig (ahol innál, de minek, bort semmiképp), meg vissza – Balatonfüreden által (Füreden a kikötőben, hol csigernél silányabbal öntenek nyakon a Matrózcsárdában) -...

Vót épp elég sok szőlő mifelénk is, míg a gyükértetű(vész) mög nem ötte – ki nem irtotta alföldi szögletünkben is. A *csabagyöngyét* úgyszintén. Hogy maradjon huszadik századi borisszáknak az ötvenes, hatvanas években a *ködivinka*, meg a nemkülönben moslák (mórinak aligha móri) *ezerjő*. Az, amit mért a csapos a csabai korcsmákban városszerte – köztük az Ezerjő vendéglőben is.

Ezörjő? Alig. A rönszörváltozás utáni években nem csak a (Kis-)Kunságban, Csaba körüli tanyával is megesik, hogy a fináncok műtrágyából, kukoricatápból (jobb esetben borseprőből) összeállított, cukorral, borsavval, boríz-kivonattal ízesített cefrére eresztett kútvízből erjesztik a hamis kannás bort. Amikor lecsap a műbortermelő tanyára a pénzügyőrök boregysége, mit mondhat a tulajdonos? Mi köze hozzá, a tudta nélkül folyik ott a boros panama.

Hírek szerint volt pártvezér a borpancsoló haramiák (egyik?) vezére. Nem akármilyen hasznot hozhat (nekik) a *lőre* nevű *vinkó* (*micsurin*) kimérése...

'Jobb mint otthon' az Aranykapcában: *muszka-ecet* ('muscat otonel'), Tokajban Borvári Serező, pincészer hajón, Hajóson, Szent György-hegyen... Nem szólva a csabai Ezerjő csapszékről, hol a minap – úgy negyven magyar (mi több, csabjanszki) évekkkel ezelőtt – az Előre egyik nagyágyúja támad rád:

- Mit bámulsz?!

Nem néztem, csak, valóban, nem meredtem a poharamra. Szét merészeltem nézni a kocsmában! Miközben Ő is ott volt. Igaz, a második asztalnál.

- Szétverem a pofád!

Biztos nem az *ezerjőtől* részegen; volt abban része némi (hús-harminc felesből összeállított) töménynek.

Utóbb az egyik magyar válogatott edzője volt. Hogy sokra nem vittük, a természete lehetett az egyik oka.

Ha tudta volna, hogy bort is lehet inni... Ne adj Isten: jót, igazit!

S nem vedelni.

Persze hogy tanulta volna meg! Kend szöröncsés, apósa Csopakon mögmutati, mi a BOR! Egyéb csabai – éltét a Kergáton belül leélő - levante honnan tudja máig, hogy ityeg a fityeg! Ahogy a balatoni hogy lenne vele tisztában, mi a KOLBÁSZ! Hogy az alföldieknél senki sem tud jobb kolbászt, a csabaiaknál finomabb vastag kolbászt készíteni – hogy hinné el a boros Pannónia-béli? A borvidéki azt hiszi, ha a bora ilyen kitűnő, nyilván a kolbásza is a világ legjobbja! A csabai, hogy világbajnok CSABAI VASTAGKOLBÁSZA mellé nem véletlen iszik pálinkát, s nem bort! Mert a bora...

Csabai mustot ihatsz, de ha már *murci*, bajt csinál. Máshol is, de Csabán biztosan.

Csak 'bor' ne legyen belőle. (Ahogy a kigyósiból se...)

CSABAI KOLBÁSZt ALMÁDI (fatüzelésű kemencében, kovással dagasztott, „javító” adalékoktól mentes kenyértésztából sütött) SZABÓ-KENYÉRrel eszegetni, az utat lefelé BALATONI BORral egyengetni... Elképzelni sem lehet kívánatosabbat.

- Könnyű neked!

Annak igen.

Érmelléki

Szentimrei rizlingjava

Nagyvárad 2005-ös partiumi írotáborának résztvevőjeként a bihari Hegyköz

Hegyközszentimre nevű magyar falucskájának a szőlőhegyén lévő pincéjében s előtte, vén

diófa alatt (alattunk a félsetében a Berettyó-völgy, messzebb a Réz-hegység, szóval ez itten szinte a Réz-alja...) megejtett pincézésen volt alkalmam belenyalni a kelet-alföldi nedűkbe is... Ne is mondd, igen ízlettek az elé-, meg alá-, szóval mindeközben-való, tegnapi disznóvágás hulladékaként a húsos fazékból elénk tett disznó-paprikáshús falatok is. (Nyakalni ezúttal sem lehetett, mert az Írószövetség jeles elnöke azt a megjegyzést tette, hogy aztán nehogy busztisztítási költségbe verjük magunkat! Mivelhogy előtte, közben, utána még jóféle bihari-hegyközi szőlőtörkölypálinkát is fölszolgáltak...)

A hegyközszentimrei pincészer egy szem bora, mely igen kívánatos, innivaló vala, közönséges *olaszrizling* leve. Oly finom lón az Istenadta, hogy reggelig elkortyolgatta volna a szegény ember bornemissza fia. A július eleji napok egyikén megejtett disznótoros pincészer megelőzően másfél mázsás mangalicát zavart a gazda fia az atyja nagykésének, hogy a tor vendéglátó népe jóféle disznópaprikáshúst tehessen elénk, moldvahoni, erdélyországi, alföldi, túladunai, felföldi tollforgatók elé az öreg diófa alatti asztalokra. A hús a szabad tűz fölött üst helyett megtermett lábasban főtt, avagy sült, tudja, aki tudja, mindenesetre amikor elénk tette a gazda és háza népe az asztalra a nagytányérba a húsdarabokat, azok ott omladoztak előtted, s kedvedre szakíthattál az egybefőtt (-sült) darabokból a neked tetsző méretű falatokat. Ilyet, így egybefőve-sütve erdélyi cimboráink sem láttak...

A pince vagy kétszáz éves, a hegyoldalba vágott alagutakban penész, izzadság, sok-sok üres, teli és megkezdett hordó – igen jól lehet mellettük nótázni! Ötven holdat fogtak szőlő alá? A valahai magán nagygazdaság – egyházi? mert a falu valaha a váradi püspökségé vala – a kolhozé volt, majd a mai magyar gazda megszerezte, s fölvirágoztatni igyekezik.

- Érmelléki?

Hogyne, Hegyköz létükre oda tartoznak.

A falu kálvinista istenháza előtt Szent Imre szobra, a Lakitelki Alapítvány ajándéka. Szent Imre herceggel, Biharban fél nap, fél éccaka.

Csak a hirtelen támadt eső képes bennünket szaladásra venni: uccu neki, vesd el magad, a társaskocsiig, hogy hazáig őrizd a szádban e kedves bor ízét.

Jó szívvel adták, ráadásul meglehetősen...

Jobb, mint némely nagyhírű borvidék átlagborocskája.

Jóféle ermelléki, melyből Váradon is kortyolgathatsz, mert az egyik vendéglő az ő borukat kínálja.

Csak nem: *bakator*?

Hogy az íróné ott a szentimrei szőlőhegyi tetthelyen – már a pince fölött az öreg fa árnyékában fölállított asztalnál – mihamar borgazmusba essék. Rusnya bacchánsnő módjára (a poharak közé borulva) álmában már a tizenhatodik lovagnál tartott.

Hordó Makra-aljai

Ménösi a', makrai kadarka (aszúja)

Gróf Grassalkovich Antal, aki 1744-től Arad vármegye főispánja, 1749-ben Ménesen kastélyt építtetett. „A környéken rengeteg szőlőt ültetett és Buccarin és Fiumén át először szállította tengerre a *ménési aszut*” – írta volt Zeiner Alfréd Arad multja című könyvében (Arad, 1940). Hasonlót magad is ittál Lippán a Maros árterében fekvő csárdában, a gyulaiak és az aradiak magyar-román baráti találkozásánál. A Makra högye alattiból lett Arad-Hegyalján.

Magyarádi, barackai, ópálosi, pankotai... a ménösin túl. Az aradiak úgy tudják, az Árpád-háziak óta legalább.

Emlegetik a *ménösi kadarkát* még Kisiratoson is. Sőt, *ménési kadar*, mely aszúsodni képes – azazhogy néha megesik vele, hogy átváltozik *ménési aszúvá*. (Meg, ha ügyes – szemfüles - a gazda!) 2004-ben édes *szamorodni kadarkája* is lett a Balla-pincének. Szlávics János (1872-ben) mit nem tud: „... az Arad-Hegyalján élő románok híres szőlőművelők...”. Kár, hogy erről 2006-ban (Csávossy tanár úron kívül) senki sem tud.

Mi felétek pince, sőt, présház, mi több, borpince, Ménesen kolna! Ahol a prés (a szőlőszajtoló), a hordók, s a gazdának ágy, hogy (mért ne adódna úgy) ott aludhasson – regéli 1991-ben Juhász Zoltán aradi hírlapíró, hogy szóba kerül a kisiratosi-aradi író-népköltési gyűjtő Kovács Ferenc özvegyének hegyaljai, a változásokkal visszakerülő szőleje. A hegyoldalba vájt üregben rejtőznek a hordók, afölött a kolna! Más esetben egész kastély – az egyik épp Rákóczié vala.

Kolna: kaliba? Szőlőház? Borház. Hétvégi szállás. Hova húzódhatsz esőben, viharban, hideg elől.

- Öt hordó, mindben más fajta. Az ötödik kupával már nem tudtam meginni.

Kár, hogy nem voltunk ott (kicsikét segíteni).

- Fogadjunk egy hordó *ménese*-be, hogy nem iszol meg kettőt?

Még ha icce lönne. (Itce? 7-8 deci.)

Jó Peretsényi urunk úgy tartja (1805-ben), hogy a *tokaji* a beteg, a *ménese* a makkegészséges ember bora!

- Egészségedre.

Az enyémre hogyan.

(Mely kolnák egyikében – Fábrián Gáboréban – lapult 1849-ben Vörösmarty és Bajza... - tudod meg Réhon József tanár úrtól 2006-ban az aradi Fábrián-házban.) (Magad csak eldöcögte e kolna mellett a tengelytörő 'országúton'.) (Tábla, mely a menedékhely- és borkínáló kolnához vezetne, sehol.)

(Ma már ottan: se menedék, se kolna, se bor?)

(Úgyhogy továbbhajtottál.)

Amarra, Tömösközben, Rékás *kadarkája*.

- Gyühet!

Még hogy balkáni lenne a *kadarka*... Jó Csávossy Györgytől tudhatod: oda Kis-Ázsiából keveredett. A Balkánon át?... Más úgy tudja, őshonos a Kárpátok ölelte tájban.

- Még egy kupával.

Mert hogy akkor még inkább.

„A *Kadarka* a vörösborok hetyke fickója. Kedély van benne és kedélyre hangoló, beszélgető bor. Színe is kacagó piros, gyászba sosem öltözik. Illata ingerlően fűszeres, szegfűszegre emlékeztető. Íze könnyed, üdítő, enyhén fanyarkás, közepes testű, de igen barátságos és ebben kitartó.”

Csávossy urunk kínálja ily módon e nyakalni valót! Ménesen, s azon kívül; ámen.

Barátságosan, kitartóan.

Makra-alján, hun a Kisiratoson jappánnak (hogyan, se szép, se rusnya, csak egyszerűen idegennek) tetsző Pinot Noir is *kisburgundi*.

Lippai pincészeren

Hegyaljai, ami beletér

A legközelebbi Ruszki, damój! akkor hagyta el emberünk száját, midőn egy - 1994-ben megesett – magyar-román baráti rendezvényen a lippai Maros-part (amúgy akkoriban egész évben üres) szállójának éttermében délután kettőtől éjfélig tartó, fogadásnak nevezett lakomán lehetett vendég.

A Maros árterében lévő szálló előtt kolduscsapat igyekezett megszerezni a betéví falatra valót.

A magyar vendégeket a vendéglátók úgy etették-itatták, hogy azok majdhogy nem rosszul lettek. Rosszul nem, de a nóta vége a közös (oláh-magyar, magyar-oláh) körtánc közbeni kuruc csujogás lett. Ne is mondjam.

- Ruszkije damój, pasli!

Tokorodó.

Mert hogy az oláh vendéglátók közt egy besszarábiai testvér is akadt, ki arról regélt, milyen csúnyán elbántak, elbánnak (el fognak bánni) az oroszok a moldovai románokkal.

Oláhozó hősünk úgy veszi: a testvérünk oláh, a sovén disznó ellenben román.

Na de erről – bővebben – később.

(Ha jut rá idő.)

- Mért ne lenne rá érkezésünk?!

Már megint kezdi; nem is ivott (eleget), mégis kötözködik. A legrosszabb fajta részeg (ember).

Másnap meg restelli.

A moldovai oláh emberrel együtt érző, amúgy valóban egyre inkább borközi (borközepi, bormelléki, borban az igazság, borban az igaz állapotba jutó) tejtestvérünk – öccsének a bátyja, anyjának a fia, fiának az atyja, öreganyjának az unokája satöbbi – mindössze közös oroszellenes érzelmeinket sűrítette egyetlen, mind az oláh(-román), mind a magyar(-ungur) mulatozóknak érthető módon megfogalmazott rikkantásba.

Hármat találhatsz.

1965 után 1994, majd 1997.

- Öregszel, bátyám!

Vénülök...

Megáll az ész; így már érthető, miért óvakodott a szomszéd a túlzott italfogyasztástól.

A megboldogult kádári tizedek alatt.

- Jókor mondja...

A Pasli, tovaris!-t.

Honnan tudná, amit öcskös, hogy volt, mint esett a mi drágalátos huszadik századunk derekán Magyarhonban a muszkaverés.

- Szép volt, igaz sem volt.

Igaznak igaz, de sokra nem mentél vele.

Az oláh meg a magyar vegyes csapat a vodkázás, borozás, sörözés, cujkázás, konyakozás, borvízbeöntés csúcán e közös rikkantgatásban összeölelkezett. A mindkettő által egyként utált megszállás kigúnyolása hozta össze (akkor) – néhány órácskára – a két nép fiait.

Ha (addigra) a moszkovitája túl volt is már árkon, bokron.

- Ereszd el a hajamat!

Ez az.

Bizonyos (afféle) – mondhatni, mert így van: emberiség elleni büntetteket elkövető és pártoló – körökben azt terjesztik a komáról, hogy ha betintázik, szélsőséges nézeteket hirdet.

- Mit lehet itt tenni.

Igaz (s ezt a rémhírterjesztő, sötétben bujkáló gazemberek nem veszik észre), fél pint után már hasonlókát pedzeget. Ruszkik ide, jenkik oda.

Újabban a – remélt – kertszomszéd pincéjében.

Azt a *ménésit* hogy felejtené! Míg él, nem fogja. Jó, persze, *vörös* is, de a java itt, Makra-alján is *vinum hunnicum*, a *fehér*! Melyben – mit ad Isten – *aszú* is került a Lippa-széli kínálatban.

A többi összeivott mindenfélét, magad maradtál a nyolcvannyolcféle *ménési*, *gyoroki*, *barackai bornál*. Hogy attól is épp eléggé megerősödj, majd elgyöngülj.

Roptátok a magyar-román, oláh-ungur körtáncot! Egymásba karolva, mindenki a maga nyelvén mondja, csujogatja, énekelve, Ruszkik haza!, Pasli damój, ajándékba kapott borosüvegekkel a hónod alatt járva a Makra-alji csürdöngölőt, hogy egyenként pottyanjanak ki a palackok az áldott Maros-parti fővenyre húzott szálló vendéglőjének padlójára. A végén borban tocsogó üvegtörmeléken adtatok a világnyomorító hatalmasoknak.

Az a bor, a *ménési* egy életre összehozza a különböző nemzetiségű, de tisztességes embereket.

A bor igen. A pálinka, a cujka, a vodka, a konyak, a viszki egymás ellen indít.

Vágd kupán!

Le a fejit.

Nem, a borban más van.

A bor: élet.

A tiszta szesz (ízesítheted, ahogy akarsz): maga a halál.

- Azért a rossz bor sē kutya!

Ménés, Ménés, *Ménös-java*.

Erre mondta Vörösmarty: nem tudta, hogy Ménésnek ilyen bora van.

Küldtek neki.

A sok lőré mellett... ilyen is.

Úgyhogy.

(Tíz év múltán emlegetik: Lippán mindenki berúgott! Mire te: lehet, hogy ittál, de nem lettél rosszul! A válasz: Te, O. Pista, meg még valaki nem lett rosszul – a száz magyarból.)

Csávossy tudja: a *bakator* itten *ménési rózsás* (minálunk *ménösi rúzsás*), nem szólva a *magyarádi mustosfehérről*, *magyarádi mustosról*, a (Csombord főborász költője szerint föltehetőleg szerémi származék, amúgy *fehér szlanka*) *magyarkáról*, a vagy erdélyi, vagy tokaji – (itt) *somból* lett – *furmintről*...

Milyen lenne a *szerémi* Tarcál-hegyről való az aradi Makra-hegyre kapaszkodó Ménösön (és a hozzá kapcsolt erdélyi részeken), mint *magyarka*?!

A betyárját.

Hun a kancsó?...

Hun, hun; a kezében!

Ménösi vörös.

- *Dinka*, ebből kérj!

Ménösire-gyorokira-magyarádira!

Irgumburgum, Makra-ajji

Enyeden hallottam Csávossy György uramat (erdélyi-hegyaljai) bort kínálni, de a Makra-alji – *makrai* – boroknál sem adja alább.

„A *Magyarádi mustos* őshonos fehérborszőlő-fajta Arad-Hegyalján. Olyan sajátos hegyaljai jellege van, mint Tokajon a *hárslevelűnek*... Bár könnyű bor, nem tűnik könnyednek, igazi beszélgető bor, kártya mellé is ajánlható, nem főbántó, de magát itató.

A *Királyleányka*...tornácra való ital naplementekor, egy kis birkapörkölt, vagy friss töpörtyű mellé.

A *Piros tramini*... Selymes, mint az asszonyok bőre, egy picurkát fanyar is, mint nagyasszony a dohányzószalonban.

(Az) *Olasz rizling*(et)... Harapni kell, lassan elrágcsálni, hogy ne mondjam 'falatonként' szopogatni.

Kadarka. Arad-Hegyalja büszkesége volt. Az oszmán terjeszkedés elől menekülő szerbek hozták e borvidékre, de szinte őshonosnak számít. Sehol másutt magyar borvidéken nem készítettek belőle *vörös aszút*, csak a ménési borvidéken. Ehhez azonban meredek déli lejtő, sűrű tőkeállomány, ménési karikázó metszés s igen késői szüret az, ami nélkülözhetetlen. Mindezekkel nem találkozunk ma már Gyorok és Baracka között, az aszú egykori termőhelyein.

A *Merlot* az az altiszt, kiből marsall lehet.

Kisburgundi kék (Pinot noir.) Ha a vörösborokat a férfinemhez hasonlítjuk, úgy ez a szelídebb fajta. Anyás gyermek, de igen jól nevelt... Nagyon megnyerő tud lenni, mert fiús mivolta mellett is behízeglő.

Cabernet franc. Ez már igazi atléta, izmos és pompás, mint egy görög szobor.

A *Cabernet sauvignon* e borvidéken is a borok királya. De nem valami puhány nagyúr, hanem a vörösborok nagysándora.”

Mondanom sem kell: ahány fajta bor, annyi kóstolás!

Hogy a végén...

- Eresztd el a hajamat!

(Miska, te erről inkább hallgass.)

„Az arad-hegyaljai borokat a pince szentélycsendességében bölcs szünetekkel és élménygyűjtő készséggel lassan ízlelgetni a fukar sors nem mindennapi ajándéka.”

- Mikor mén Ménesre az első villamos?

Valljuk be, elment.

(Már akkor, amikor a Kisiratosi MGTSz – fél Aradvármegye kolhozaihoz hasonlóan – hatalmas táblán szőlőt termesztett a hegyaljai pincészeteknek.)

(Mi adtuk a levét, ők az ízesítőt.)

(Hajaj, alföldi szőlőlé erjesztve a Hegyalján.)

(Nem kellett a meredekre mászni!)

(„*Ménösi aszú*” ... Az köllene ezeknek, meg a hanyatt esés.)

Pedig a *Makra-alji*, még így is, a legjobbak közül való. Mert a lényeg két század óta nem változott. Peretsényi Nagy László írja a XIX. század elején az Ópálos és Borosjenő közti – borban fürdő - világról: „Egy kis paraditsomi élet is a víg szüret, melly után ha Noé is eltántorodott nem tsuda – különös Isten adománya a szöllő, és kivált a leve, szív vigasztaló, orvosi erővel bíró, keserűség kergető, szegénylegény enyhítő írja, fáradtnak ere helyreállítása, bágyadtnak erősítője – bátortalannak készítője, szív titka, elme tüköre, goromba vakmerősége, szerelmesnek szemtelensége, ájtatosnak rikkánója, poétának vénája – ügyetlennek átalkodása, ribatzok kívánsága, korhelyek eledele, sokféle indulatok szülője, kimutatója, kivált a jó *gyoroki* közönséges barna *piros bor*, kitől a vér hamar felforr – és annak dísze a jó készített *aúszprung*, egy bizonyos *nektár* és hirhelt mennyei *ambrosia*” (idézi ide nekünk a szintén költő Cs. Gy. tanár úr). Mely *ménösi aszú* - szakértő vélekedés szerint - rubin vala a *tokaji aszú* gyémántja mellett Bakkhosz koronáján.

(Aúszprung-)Aszú-mentesen, az akkor még falvankénti ezer kolna helyetti egy szem pincében/prösházban nyalintva, mi ránk maradt. Netán a (Mátyás király, ki tudja, Árpád apánk látta) Rákóczi-pince melletti harmadik szőlőpajtában... *mokrai/makrai/apatelki borocskát* kortyolgtatván. A *barackai* Balla-borászat *ópálosi* szárnyékában szundítván egyet két itce *hegyaljai* közben – szünetet tartván, hogy maradjon holnapra is.

Tömösközi vörös

Királykegye-piros

Királykegye Krassó-Szörény vármegyében – magát románul (s tán bánási svábul) Tirolnak becézve - az Úr 2008-dik esztendejében igen piros, vérpiros, tulipiros, jajvörös, átláthatatlanul sötét és makula nélkül valóan tiszta vörösborával kápráztatja el a véle üsmerkedőket a Kőváry E. Péter bcsabai író könyvbemutatóját követő kisdud Körös-parti könyvesházi fogadáson.

Amúgy a könyvbarátoknak a maga szintiszta szilváját kínálja föl KEP urunk az est tetőfokán (hogy megszabadultak az olvasók, még pontosabban a barátok az est szereplőitől) –

szilvapálinka, benne némi ringló, állítja, érezhetően okkal, a gazda. Mondom szilva az is, mondja KEP nem egészen. Na, mindegy, a csabai szilvalé szilvóriumát követően került elő rögvest a *királykegyei kamara bora*, cabernet (vagy mi a csuda a neve). Ittad, ittad; persze, előbb csak kóstáltad, szömrevételözted, körbeszagultad, belegyugtad a micsodádat, kínáltad a

cimboráknak, akiknek jobbára kínálni sem kellett. Mire a pájinka elfogyott volna (legjava pálinka, azaz érett, mosott, magvazott szilvából való kisüsti nagyital), a kis hordó *tömösközi vörös* is a végét járta.

- Ezt most lejért kapod, Miska, de legközelebb csakis euróért vihetsz belőle! – bátorított a pincemester Bugyur urunk a kisiratosi pincészeté vedlett gazdaház előtti kertben emelt filagória rejtekén ejtvén meg a (beitató) borkóstolást.

Híjjnye. Valóban.

- Hol vetted?

Hol, hol. Aradon itt és itt (a balra eső legelső borozótól számítva jobbra az első) vehetsz akárhány hordóval belőle.

Löhet; vöhetsz.

Királykegye java.

Svábok, Tirolban? Valaha lehettek.

Még hogy svábok, tiroliak!

Tiroli piros a Délkelet-Alföld szélén az Aninai-hegyeken túli Szemeniknek, Déli-Kárpátoknak szaladó Dognácskai-hegység nyugati lábainál lévő szőlőhegyről.

Tirol, Tirol; már megint hol nem jártunk.

Erdélyi-hegyajjai

Torockai borkútból való

Nagyenyeden és környékén, Erdély Hegyaljáján – Csombord vidékén – terem a megyebek mellett a *som*, a *kövér* nevű szőlő bora, meg tölti poharadba a szőlősgazda-borosgazda pincetulajdonos vincellér a *plébános*nak mondott boritalt. Mely plébános más lelki atya, mint akit amúgy így tisztelsz: Csávossy György borász-költő írja: *furmintból, kövérből, muskotályból* születik – készült, míg készíthették az enyedi polgárok! Hogy milyen is lehet az efféle borital, azt mondja a költő: 1939-ben a *csombordi szürkebarát* mustja úgy lett 20 (cukor)fokos, hogy a szőlőszemekből kisajtolt sűrű, erős, mézédés lét vízzel megkétszerezték. A rómaiak, a magyariak és a német telepések egyként beleadtak apait, anyait, hogy ilyen legyen. Hogy ne is beszéljünk a *csombordi leánykáról*.

Olyan, hogy megnyald a szád szélét, ha belekóstolhatsz. Mint tetted volt Torockón a második évezred utolsó éveinek egyikében a kígyósi csapattal arra kódorogván az istenháza mögötti Forrás (mi több, Izvor, sőt, Quelle) nevű borozó mélyén.

Hogy most melyikből iszol, el nem mondhatod. Ha a vincellér helyett neked kedveskedő pincemester nem tudja, te honnan vennéd? Gyulafehérvár érsekének misebora sem lehet sokkal különb a Rózsamálról. *Fehérleánya, királyleánya, zalagyöngye, magyartaljánrizlingje, muskotály*; szóval valamelyik.

A lényeg, hogy csússzon!

Hallod, ez igencsak.

Meg sem akar állani.

Ha egyszer nem az a dolga.

A Tordai-(Szent László-)hasadékban begyűjtött aprópénzzel teli tarisznyád Torockón a nemrég épült, errefelé eléggé idegenül ható (s bizonyára darab ideig még jobbára üres) oláh templom megetti Forrás (Izvorul) – Quelle – borozó fapadján teheted le. Hogy végre egy kis valódi (itteni) *hegyaljai*t kóstolgathass.

Műanyag kannából dütené tele borral a poharam, de kétkedésem elhárítja:

- Nem az van benne!

Bízam rá.

Egy korty, majd még egy. Való, ez bor.

Mehetünk, estére ebből veszünk.

Vissza a pajtásimmal, higgyék el, ebből érdemes!

Hogy rájönnek, itt szőlőből készült – s igen jó ízű – bort mérnek, később vissza kell térni megvenni a tábortűz mellé valót.

Ahányszor, annyiszor.

Hogy aztán (váratlan) abba hagy, mert kezd a fejedbe szállni.

Valaha az inadba, mert elszólod maga. (Bor befele, titok kifele.)

- Eltalálta, *enyedi féledeles rizling*.

Honnan venné a csopaki szőlősgazda veje?

Mezőségi leánykakkal *hegyaljai* szopogatni...

Három (csonka)magyar busz népe vedel – sört – a Forrásban; honnan tudnák, mi a jó? (S hogy itt az is kapható.)

- A torockai völgyben a második bizánci kolostor épül! – tudod meg Torockón a Forrás nevű borkút borasztala mellett a helybéli bornemisszától.

Hát még ha bor is lecsúszna a gigáján...

Mit nem adnál érte. (Azért a titokért.)

Bor bé, ész ki – gondolhatja, nem ok nélkül, a székely ember. Amit ő állít elő a pincéjében, sokra nem mén vele. Pedig valamirevaló borvidék nem is egy kerül a közelben: Erdélyi-Hegyalja, Küküllő-mente... Arrébb híres Arad-hegyalja, csinos Érmellék.

Enyeden báró Csávossy György A bor dicsérete című könyve helyett csak dűti elénk a csombordi szőlőhegy borainak java mellé a nedűnél is bolondítóbb mesét a 'Svájci' álnéven szerepeltetett Enyedi Magyar Ház borozójában.

Együtt a kettő... hogy ne mondjam.

Valahogy hazaértünk.

Az *erdélyi leányka*, a *gyulafehérvári dozsomáli*, a *csombordi* (kövérségéből valamit leadó) *plébános*, meg a *miriszlai Miriszló-gyöngye* csöppjeitől részegen.

A közelben a *Küküllő-mente bora*, *Küküllő-vidéki kövér*; valahogy abba is jobban bele kéne mélyedni.

Hogy bírnád e tájat is körbepincézni...

- Ez meg itt egy kis *zöld szilváni*...

Erdőn-túl, Erdélyországban.

Lábnyiki, víz helyett

Kútvíz ellen való nedű

Moldovában, Szereten-túl, Lábnyikban délben, este kupa bort tesznek eléd.

(Ha időnek előtte föl hajtod, megint teledűtik.)

(Nem engedik, hogy szomjan vesszél.)

Az mondják, vizük ihatatlan.

Maguk is tudják? Ezért kínálnak gyöngye kútvíz helyett borocskával?

Hogyne, nem valami nemesített szőlő leve lehet! *Rögtöntermő*? Se permet, se semmi, csak amit az Isten ad!

Nem is olyan rossz. Mi több: igen csúszik... E *piroskás* – persze, hogy *vegyes* -, *mindent bele* nedű! (A gyöngébbjének *cuvée*.) A *vögyös* – a házasított bor – a lükéjének *cuvée*, vagy mi a rosseb.) Fél vögyös! – pálinka helyett kupa *lábnyiki* kerti bor.

Parasztbor, hogyne. Hogy meg ne betegedjék a szegény elcsángált székely ember – meg vendége – (ott túl a Szereten) a Dinec patakba ömlő szennyvízzel vadított talajvíztől.

Úgyhogy kutya bajod volt a lábnyiki kútvíztől! Semmi, mert eléd nem tették e drága magyarok.

A legjavát rakták eléd! Mi tőlük telik.

Moldovai; különb, mint száz *murfatlari*, *huszi*, *kotnári műbor*.

Amúgy az igazi *huszi*, *murfatlari*, *kotnári fejér* is *Atilla bora*! *Vinum hunnicum*...

Az Etel-közből.

Csángóföldi székelyek *pirosbor*át iszogatva mi nem jut eszedbe: mint Katalánhonban, hol minden vacsorához meszely könnyű, mégis finom vörösbor (katalán vereset) tett eléd a fõlszolgáló. A katalánok - például - a megszálló spanyolok által üzött bikaviadal marhamáj-maradékából sült étkekkel szolgáltak a borukhoz, a székely lányikiak ellenben szõlõlevelébe tekert szármát (töltött-káposzta helyett töltött-szõlõ/levele/t), vagy a még forró puliszkába forgatható, bö levû paprikáshúst raktak a borod mellé kíséretül, hogy el ne tévedj nagy Moldovában.

Husvárosi

Szerémi ürmös helyett

Tudni való: a Szerémségbõl – melynek római Alma mons högye helyén támadt magyar Álmos-hegység lejtõin termõ szõlõ leve a legelsõ bor a középkori Nagy-Magyarországon! - Krisztus urunk (születése) utáni ezer és négyszáz év elsõ felében Moldvában üzött magyar huszita igehirdetõkkel tartó szõlõmíves parasztok borának az utóda ez a *siller*. Az a *kástélyos*, magát *rosénak* kiadva, mely eléd terem az 1990-es években Nagyoláország keleti felében.

A gazda alig, a szõllõ tán.

Huszi – magyarán *huszvásári-városi* - *veresbornak* adja magát, de hát ki hiszi.

Azért, ha már itt vagyunk.

A *huszvári bor* címkeírója mondja: (valahogy így:)

- Tartsd észben, Nagy István fejedelem azt mondá: Moldova nem az õseinké, nem a miénk, hanem az utódainké!

S Stefán cel Máre egérrágtá irata mellett a melegében metszett térkép: Moldvában a kérdõjel-grániccal kettéfürészelve Szucsáva, Karácsonykõ, Kotnár, Jászvásár és Husz(vásárhely) romániai Moldvájára s Hotin, Örhely, Bender, Tengerfejevár (s Csõbõrcsõk) Orosz-Moldovájára.

A piros megyehatárok egyike-másika (épp a moldovai nevetséghatáron) háromszoros jajvörös.

- Hallod, ha mi kiadnók (boros flaskánkra karcolnók) valami hasonló Nem-Nem-Soha, Mindent Vissza, a Kárpát-medence valós (magyar) határait – hasonlóképpen – szemrevételezõ földabroszt, úgy leirredentáznának, leantiszemitáznának, lenacionalistáznának, lefasisztáznának, lehorthystáznának, mint a huzat!

'Irredenta'; amoda (épp itt az orrod elõtt) a lehetõ legtermészetesebb, ha valaki szereti s egynek veszi a hazáját. Másutt – ha rólunk van szó – (az ellenek, mely hogy szorongatna!) maga a förtelem a hasonlatos honszerelem.

Bethlen Gábor fejedelemségével ezt meg sem teheted, hisz (majdnem?) minden talpalatnyi földje a vastag veres vonal túloldalára esett.

Tudni való (hallod a regét): Magyarhermány egyetlen (magyar anyanyelvû) görögkeleti vallású lakójának templomot épített 'egyháza' (Bizáncból) – Bukurvárból – a bennszülött magyar munkásokkal.

Jó kis bor, mi nem jut róla eszedbe. Kár, hogy alig iható.

(Ivás helyett jut eszedbe mindez?)

Husz(vár) borának címkéjén az egyik címerben egytornyos szentegyház kétfelõl szõlõtõkével, másikában – a borgazdaságéban? – négy csillag, két fûrt szõlõ, bikafejnek tûnõ bölénykobak (szarvasagancsa közt a szarvhegyre tûzött, borkõvel kirakott Hadak-úttya), a fõ képen meg kéttornyú istenháza 1495-bõl Szent Péter és Pál apostolok tiszteletére.

Akkoriban juthattak dülõre (tértek meg a római katolikus anyaegyházba?) a huszita vallású magyar tévelygõk.

Alul fából faragott ivócsanak két végén kosfejjel?

Igen pocsék *pirosbor*! Cukorka-édes, halovány-világos, vérszegény a tökéletlenje.

A szerémi (karomi-karlócai, kamanci, ürögi, erdővégi, angyalosi-nagyolaszi, újlaki, cserögi, belcséni, bánmonostori, dombói) borosgazdák korcs utódaitól ennyi tellett.

Csoda, ha ennyi is.

- Hallja, ezt a bort sem szállították volna árral szemben (hegymenetben) a Dunán, meg a Tiszán a borkereskedők, hogy onnan tovább szekérral vigyék a világ négy tájára!

Az első magyar bor vala a törökjárás előtt a *szerémi*, melyből maradt a *huszvásári*, melyet a *tokaji* helyettesít.

Alföldi magyar nótája indít így a Krisztus születése utáni X. és VI. században:

„Hozd el, gazda, hozd el az Szerémnek borát...”

- Hallja, ez régön vala!

Véle vala a legjobb.

Út, Igazság, Élet.

Utóbb a *karlócai ürmöst* említik még.

A rómaiak 'Alma mons'-ából lett magyar *Álmos-hegy*, melyet a helyünkre húzódo rácok Fruskagorának becéznek, hogy mi most Tarcál-hegyezzünk.

Bornak bor, csak hát.

Husz, Husi, Huszvár, Huszváros, Huszvásár(hely) ha tudja.

Át is telepedett – ahogy tehette - a tokaji Kopasz-hegy mellé a jó öreg szerémi Tarcál-hegy...

...Mire föl 2008 javán Berekfürdön a kálvinista házigazda *kotnári vörössel* kedveskedik, mely *etelközi piros* már valóban bor. Afféle vörös, mely ült eleget az anyján, hogy kiszívja az erejét, átvegye tőle az életet.

Bereg(-hegy)-mellyéki

Kispapi borocska

Míg a híres Bereg-hegy lecsupaszítva, Kispapi boros gazdája kertjéből való – csonkapapi Nagy Zoltán Mihály kedvességéből – (vári Vári Fábián, karcagi Körmendi, debreceni Gulyás társaságában) Bereg-melleyéki borocskát kínál a vendéglátó. (Az Úr 2004. esztendejében, Körmendi Lajos utolsó nagyobb országjárásán az Erdős-Kárpátok nagy-magyar-alföldi lábánál.) Kismagyar lelkünk hogyne telne meg az itt is – szerte a csonka haza határain túl, a Trianoni Kerítéstől akár másfél szaladásra már – tapasztalható végtelen szeretettel. Még hogy a bortól; a vadidegenből is sugárzó vendégszeretettől, a barátságtól. Mármint a Kerítésen Túl szinte máig kötelező magyarszeretettől. Mely magyarszeretet a legmélyebb emberszeretet; másképp mit érne.

Akiknek nyakukon a kés? Nem nagy néha, egyhúztomban.

Azért más itt a bor?

A falat kenyér. Csipet fűszer. Jó kis hús, bográcsból. Utána némi édes.

Szívből.

Honnan tudnának erről a Trianoni Magyar Urak (s Elvtársak).

Meg a rablást elfogadó, a rablókhöz igazodó balkanizált - kívül rekedt - jajmagyarok.

Beregvármegyei. Persze, hogy parasztbort! (Mely vegyes parasztbort, mint mondtuk volt, a jappánnak 'cuvée'.) Abból a szőlőből, amely a kertben termett. Mert nyilván többféle szőlőfajtából áll a kis ültetvény. De abból tisztán, jó ízléssel, a dolgot soha el nem halasztva, gondosan erjesztett, érlelt, tartott, s lám, kupádba töltött *beregi borocska*...

Hogyne, a *szeretet bora*.

Lehet annál főnségesebb? Királyi ital. *Magyar-ember-bora*.

ISTEN ÉLTESSE KENDTEKET.

Csak míg a világ világ.

Tokaji

Aszú Hímesudvarból

Meg a környékéről; nem föltétlen a Hímesudvar nevezetű pincészet pincéjében, bármerre Tokajban a Tokaj hegy oldalában-aljában-mellyékén – Kopasz, avagy Tarcal högye táján Zemplénnvármegyében -, mert hogy valaha (első királyaink idejében) legelsőben is Hímesudvarként említették Tokaj helység.

Hímesudvar, hímes asszony, hímes bor – hogy a tojásról szót se ejtsünk -, jó kis mesterhármas! Kóstold meg, élj véle, túl ne kényeztesd magad, éld és lakd, idd és nyakald! Azon mód, hogy idekeveredel. (L. másutt Ének a kutya labancról!) Hímesudvarnak – a hírek szerint – a XI. században hitták Tokaj szent helyét. Hímes... Valami már akkor lehetett itt – Tokajban, hol (állítólag) a szerémi szőlőhegyekről való török általi kiszorításunk után lendült föl a szőlészet-borászat.

Magad elé kéred: fél deciliter mindből! Végigkóstolod (száraz nevezetű savanyától az édesen át az aszúig), s eldöntöd, melyből köll még! Melyikből rendelsz egy itcével.

Borkóstoló nyakra-főre (évente egyszer nekünk, tollforgatóknak az írótaóborban) mindig más pincészet italneműiből – az adott pince lehetőségeitől függően általjában négy-öt borocskából. Hogy a tizedik alkalommal lehetsz ott Tokajban, mondhatod: végigkóstoltad Tokaj-hegyalját! Hogy (persze) rendre úgy jársz, mint jártál a velencei pincészeren, ahol hogy emlékeztél volna a nyolcadik, kilencedik bornál az elsőre; különösen nem az addigi legjobbra. Annak ízére, bármilyére. Azon túl, hogy egyik jobb, mint a másik... Tizedjére nem egy borászat, a legjobb borosgazdák asszonyaiból, leányaiból, borosgazdánékból összeállt Tokaji Borbarátnék nedűibe nyalhattál bele.

Belekóstolhattál, hogy azon nyomban tovább ne folytasd, ha teheted. (Tehetőség hiányában alig.) (Máshol, gyöngébbet, s nem annyit, amennyi beléd tér.) Szerencsére nem annyit, amennyi jól esik, mert akkor. (Kieshetnél a szerepből, melyre nevel a jólneveltség.) Annyit ihass, hogy épp megnyalhasd utána a szád szélit, annyit persze nem, hogy azt mondd: ölég, ölég a kutyafáját!

Innya kő!

Inni kék!

Ihanék!

...nám.

...nók.

Mondhatod! Ezeknek. Amannak. Csak ha kinyitod az erszényed. Melyet ebből az alkalomból inkább otthon felejtész.

A borbarátnék – ifjabb s vénebb menyecskék, meg helyre leánykák, valamennyien magas vincellér-míveltséggel – közül négy tett eléd egy ujjnyit a legjava kínálatából. (Borából, hogy ne is mondjuk.) *Furmint* 2003-ból (2005-ben) Demetertől: száraz, jó savas, ízletes tokaji-java! A magad fajtának való, aki bármi vacsorához savanyúságot kerít, mert másképp nem érzi jól magát a gyomrod – hogy más meg épp ellenkezőleg, savtúltengése miatt irtózzék bármi savanya italtól! Rá még egy pohárral... Majd legközelebb. Hogy jöjjék sebesen Béres kései szüretelésű harmadfű *hárslevelűje*, mely már-már elbágyaszt káprázatos szagával, ízkülönlegességével, összhatását meghatározó soknap-érlelte, későősz-látta édességével. Harmadiknak Pendits legtökéletesebb *furmint*-szemekből válogatott 2000-es tokajija, hogy végezetül Árvay hét éves ötputtonyos *aszúja* juttassa el az embert abba az állapotba, mely amúgy csak ritkán adatik meg halandónak (szerencsés esetben évente ha egyszer, másnak az életben egyszer sem):

- Na, itten megállnék!

Ejsze.

Hinnye, a nem jóját.

Kiszállnék, hogy vissza-visszatérjek a *hárslevelű*höz.

A Hétszőlő borozójában – már rénes forintért – folytathatod barátaiddal a Tokajjal való behatóbb ismerkedést, hol (mit ad Isten?!) a szombati borhajóra csábít, borbarátot alítván, a pincemester: délután ötkor indul a hajó, tele borral, s annyit ihatsz az órák úton, amennyi beléd tér! 2500 rénes forintba kerül s a kínálat: száraz, félszáraz és édes *furmint*, *sárgamuskotályos*, nemkülönben *hárslevelű*, valamint végezetül hatputtonyos *aszú*. Hogy a halom aszúszem alól kicsorgó *nektár*ról, a kisajtolt aszúszemek erjedő mustban áztatásával születő *fordítás*ról, meg a fürtön hagyott aszúszemekkel együtt sajtolt szőlőből támadó *szamorodni*ről szót ne ejtsünk. A *máslástól* sem leszel rosszul: afféle *tokajiról* van szó, mely a *szamorodni*, vagy *aszú* seprőjére dűtött mustból, netán a seprűvel egy idejű (új)borból varázsolódik eléd a tölgyfahordóban.

Ha végigiszod az utat, sem iszod le az árát!

Mentőt tetszenek rendelni az érkezésre, vagy mi tegyük meg?

Majd az asszony hazavisz. (Mint tette véled Göröghonban, hol szintén le akartad inni a tengeri hajóút árát; akármennyit vedeltél, nem sikerült.)

Az kéne.

Lesz zsíros kenyér is!

Az sem segítene! Legföljebb ha csakis *aszút* nyakalhatnál.

Ha nem az lenne a szabály, hogy tessenek végigkóstolni... Elejétől végig, hogy mire a legjavához érj, már kellőképpen elázz az olcsóbbaktól, s akkor hogy ihatnád le az út árát.

Végigkínálja a savastól a mézédésig, hogy mire odaérj, az út felén túl légy s már hiába állsz neki *aszút* iszogatni, késő, hamarabb leverjen a lábadról, mint hogy kilenne a harmadfélezer froncsi...

Ha a párod (barátnéd) bornemissza s veled tart, még nehezebb a két út árát leinni. Mondom, a vég.

Nem vedelni kell! Meg kell adni a módját. Tiszteld jobban a szőlővel bajlódó, azzal tenger szeretettel foglalkozó, a bort hatalmas odaadással előállító gazdát!

Jó, hogy mondd. Csak akkor sosem iszom le az árát.

Nem és nem.

Inni vagy nem inni?

Élni vagy nem élni.

Valóban: szeretettel.

- Ihaj, csuhaj, sose halunk meg!

Az már biztos.

Hogy máskor meg így kezdődjék: Disznókő 2002-es *furmint*ja derít elsőbben kedvre, hogy azt mondd, ez igen, ebből még egy kupával! Nem, a következő a szintén 2002-es kései szüretelésű, már-már mézédés *furmintocska*, melynél kezd megállni az ész, hogy rátöltsenek az 1999-es édes *szamorodni*val, mely neked, igaz, túl mézes; tán vissza ahhoz a kései *furminthoz*... Nem oda Tokaj, Disznókő 5 puttonyos *aszú*ja csorog szádba a kis kóstoló pohárból, hogy azt mondd: nem tudom, melyik a legjobb, de hogy újra kérem – ha lehet - az egészset, az biztos! A lányok meg csak lesnek, mi nem esett evvel a pernahajderral.

A *tokaji* sorát nyitja az *ordinaré* (közönséges) – *asztali* -, mely lehet *színbor*, abból a mustból, melyet kézzel, avagy lábbal tetszenek kinyomni-taposni a szőlőszemekből, valamint *sajtolt bor*, ami a szőlősajtoló gép (sváb prés) alól kiömlő szőlőléből szeszeseedik. Másodjára gyün a *főbor* (mit *szamorodni* néven tisztelnek a másfél vödör után szomorkodni induló lengyel és orosz *tokajibarátok*). Gyüvöget – ha engedik – az *aszú* maga, hogy a csúcson a *nektár* nevű *esszencia* tanyázzék. Mely utóbbi nem egyéb: azon *must szeszé* válása, mely az *aszútömeg* alól magától kicsurdogál... (Olvashatod a néprajzi szakirodalomban.) (Magad csak ámulsz, bámulsz, tátod a szád: valamicskét még nem lehetne?...)

Gondold el, a *nektár murcija* milyen lehet!

Annak a *törkölye* sem akármilyen! Jobb, ha meg sem kóstolod. Mert ha egyszer – gyűszűnyit – ebből a nyelved közepibe ejtesz...

Tokaji törköly.... Hajaj.

- Hányféle bora van?

- Hat.

- Hat pohárral mindkettőnknek.

Fél decit a decisbe.

Száraz furmint, félszáraz, hárslevelű, sárga muskotály, főborként szamorodni.

- Amelyik a legjobb, annál maradunk!

Honnan tudta volna az alföldi költő, hogy így kell.

Még jó, hogy nem tetted eléd *fordítást, aszút*. Fordulhatnál, hamar.

Avagy – jobb híján – befekszel a jókedvre derültében tántorgó Bacchus vízcsapjából folyó bor alá.

Királyok bora, borok királya... Maradj velünk.

Hogy melyik volt a hatodik, már nem emlékszel.

Tokayer csiger

Le, le!

Hogy azzal kezd: le vele.

- Ilyet még nem pipáltál! Másnapos vagyok a *tokajitól*...

Sokat ittak, de ez akkor is furcsa! Ha csak nem *lőrét* itatnak velünk a tokaji (hegyoldali) pincemélyben.

Csak hát: ipan csopaki *csigerbora* nem tett másnapossá! (Igaz, napad óvott attól, hogy túl sokat igyatok ipaddal kettesben.) Ez még annál is gyöngébb.

Még hogy gyöngé (azaz kevésbé szeszes); silány!

Az a *csiger* szőlőből készült, ez ellenben...

- Tele a pince eladhatatlan tavalyi borral! A nyakunkon maradt. Hová tesszük az újat?!

Eladhatatlan, mert eladhatatlan. Csak azt hallgatja el, miért.

Majd – cucilista módra – fölgyújtják, mint Karsai doktor Csanádban (a búzát).

Gázolajat rá? Benzint bele. Ha fölgyújtani nem lehetne is, robbantani hogyne.

Ahelyett, hogy.

Tele Tokaj rossz – avagy azzal azonos 'közepes' - bort mérő kimérésekkel! Egy helyt (a Halászkert mellyéki köztéri borozók egyikében) száraz *furmint* helyett – amúgy nyilván pompás – tiszai csapvízzel üdített helytelenség savanyít. Fő-uccai borharapó zavaros ('színű') '*tokaji*'-val lep meg.

Ezt, meginni? Nem elég odahaza – Nagy Magyar Alföldünkön – *lőrét* vedelni? Tokaj is idezüllik? (Azt mondják, a borgazdaságok kezdték, a parasztja csak eltanulta a borpancsolást, azt, hogyan lesz borízű, borként – valahol, valameddig – eladható a szőlő nem látta kotyvalék.)

E '*tokajer*' boroktól, a lassan már újra erjedni induló *csinált boruktól* lett tán oly mírges tavalyi – nagyboldogasszonyi – labancnyúzós (kesergős) bordalunk (l. Ének az kurva labancrul).

Amazok pincemélyről hozták, mégis belebetegedtek.

Pedig – ahogy elnézem őket – ezek sem kezdő borbarátok.

- Mind bezárnám ('pincéstül', 'gazdástul')! – harsog a szélsőségese.

Hogy nem – „Eztet azért mégsem lehet!” -, főuccájukon (mit csodálsz?) már német serező nyílt, hisz (ha így haladunk) Tokaj a ser honi fővárosa, Hegyalja meg a ser paradicsoma lészen!

Haha.

(Ha még tudsz vihogni a könnyeidtől, melyeket, persze, a rossz *csiger* csal szemedbe.)

Egy kis 'hegyaljai buggyant'-ért akár messzire is mehatsz.
Ez meg itt: lehet, hogy *Wein*, mi több, *vino*, de *nem bor*.

Szovjet-Tokaj

Zúg a traktor, szánt az eke

Az kellett nekik, nem a magoshegyi kézimunka! Amikor a munkáskézre a szovjet mintájú gyáripárnak van szüksége Borsod, Abaúj, Torna, Gömör, Zemplén (csonka)vármegyékben.

- Tokajt a szovjet piac tette tönkre!

- Nem a rusz kik, mi magunk, amikor úgy döntöttünk, dűtjük nekik nyakló nélkül a lőrét!

Hogy így, amúgy se.

A nagygazdaságok láttak neki a pancsolásnak – melynek hogyan lett volna koraközépkori (csiszoltkőkori) kisgazda-változata is -, hogy tőkénként meglegyen a másfél gönczi hordó termés.

- Fürtönként.

A hegy-meredélyről levitték a hegyszoknyára a táblákat.

- Laposra, magyar!

Laposan.

Laposi.

Láp-láp.

(Bor, *tokaji* helyett ezt a ...)

A hegy lábához, lábikrájához, talpa alá, hogy gépekével művelhessék, repülőgépről, helikopterről szórhassák rá a műtrágyát, permetszert (dögivel), öntözhessék az öntözőfürtökkel, önjáró locsolókkal, géppel szüretelhessék...

- Tudom, mi hiányzik a magad fajtának: a 'szüret'!

Persze, hogy persze.

„Zúg a traktor, szánt az eke,
Ētá(r)snő locsolhatok-e?”

- Locsolhatol – mert hogy neki már egyre megy.

- Evvel a borral?

'Annak' mindegy volt.

Ennek, a megújuló tokaji világnak annál kevésbé.

- A nagyüzemi termelés az igazi!

Az új nagy-, közép-, kisüzemek, érdekes, más minőséggel szolgálnak. Folytatják a majd' fél évszázadra hazavágott magyar borászat legjobb hagyományait.

Lőré

Csiger, lőré, kapás bor, micsurin, vinkó...(vinó, vájn)

Mire föl Szekfű Gyula mondá (1922-ben A magyar bortermelő lelki alkata c. mívében), Fejérben 1858-ban a törkölyre negyedrészt vizet dűtenek. Ma ki tudja, mennyit. Vagy a *magyari röttenetős*: piros (*otelló?*) szőlő levéből műanyag kannákban kiforrt savanya, de részegítő, fejfájást fél meszelytől bizton biztosító *alig-bor*...*Noha*: noha nem bor, csak *lőré*.

1831-ben Váctól Zimonyig az Alföld tele szőlőhegygel, de az értelmes 6-8 helyett 38-40 jó és rossz fajta szőlőt egymással összevekerve természet a gazda; azaz hogy gyakran a természetre bízva a gondoskodást. A gondozatlan szőlőkben termő, lehetőleg minél több mustból minél több bort igyekeznek pancsolni, úgyannyira, hogy a helyzet évszázadok óta változatlan. A török császár magyar és francúz bort rendel, a francúz hibátlanul érkezék

Konstantinápolyba, a magyar hamari – lassú – úton: összetörve, össze-vissza hányva, megsavanyodva-pimpósodva... Amaz: igen, gyühet! Emez: jaj, többé ne lássam!

Míntha mai nap.

Az hírös szerémi, tokaji, somlai!

Badacsonyi, füredi-csopaki, egri, ménesi...Villányi, soproni-ruszt, szekszárdi, hajósi, Mátra-alji, csongorádi, csombordi...

Ha nem csalsz vele.

Széchenyit idézi Szekfű: elbizakodottságunk is oka a bortermelés romlásának. Volt s maradt (vala). Az igénytelenül csomagolt, romlott, vagy éppen hamis 'magyar bor' kinek kell...? Idegenben! Mert idehaza megissza a termelő, meg A MI BORUNKNAK NINCS PÁRJA társaság. Valóban nincsen. Hiú, öntelt, gögös a magyar (gazda), nem hiszi, hogy benne a hiba.

Hogy hinné 2004 decemberében is: szavaz Csombord, Ménes, Kamanc, Ruszt ellen. (Mert akitől ekkora aljasság kitelik, hogyne csalna kenyérrel, borral, bármi étellel!)

Mondom, *lőrét* keverj szikvízzel, savanyúvízzel, borvízzel! Nagy melegben valóban jól esik a *kapásbor* továbbhígítva: a kisfröccs (decivel számítva) 1 rész bor, 1 rész szikvíz, a nagyfröccs 2 rész bor, 1 rész szikvíz, a hosszúlépés 1 rész bor, 2 rész szikvíz, a házmester 3 deci bor, 2 deci szikvíz. A viceházmester fordítva, 2:3, a háziúr ellenben 4:1! Hogy végül a Krúdy szerinti legkellemetesebb arányt vegyük: 5 liter borhoz egy deciliter szóda való, az is csak azért, hogy a bort megnevettesse a (szegény, szerencsétlen) szikvíz.

- Két Krúdy fröccsöt, gazduram!

A másikat is a lova helyett magának.

Lehet ugyanezt vödörrel is számítani. Vödörrel, persze, a bort, a víz pedig jó lesz a kiürített edény öblítéséhez.

Ellenben ezt már valóban csak jóféle borocskával érdemes mívelni!

Hogy a Krúdyt utánzó borkeverés javán csak rázendíts:

„Ó, mely sok hal terem az nagy Balaton–bahharahha-rahaha!
Minden ágon egy mérő makk a Bakony-bahharahha-rahaha!
Igyál jó barátom, Tőled nem sajnálom,
Sokáig éhhlj-réhhé-réhhé-hé-hé-hé!”

Gondba akkor esel, ha a kivénhedt csataló volt-menyecske folytatja, félre nem érhető, mindkét szemmel gyakorolt kacsintással, ölelgetéssel párban a nótát:

„Addig köll a vasat verni, amíg tüzere-hhe-hhe-he-re-he-hes,
Sëmmit sem ér olyan hordó, amely ürehhe-rehhe-rehhe-re-he-hes.
Köll hát bele tönni, ki köll aztán vönni,
Ha szüksé-gehhe-rehhe-rehhe-hes!”

Inalhatsz, hogy megúszd szárazon.

...*Lőrét*? Mi több, *tokaji*? Hogyne, valaha az is más vala! A *tokaji ordináré* a tokaji közönséges bor volt, melynek két változata vált ismeretessé: a (*taposott*) *színbor*, valamint a *sajtolt bor*.

Régi szép idők... Midőn az *ordenáré bor* nem egyéb, a *tokaji* vala!

- Hát, gyerekek, elég *ordenáré* módon viselkedtek!

Túl sokat ittak a *tokajiból*?

Hogy legyen *lőrét* a miénkhez hasonlóan híres külhoni borvilágban is! Mást ne mondjunk: *il Cascinone* (2007-ben, 5 l-es kiszereelésben, üvegkorsóban) – „Vino da Tavola Rosso” a pestbudai Füge uccából. Ím így szólott volt a dög nagy talján címke háta megé

rejtett apró hunn címkécske szerzője: „Olasz száraz asztali vörösbor. Készült szőlőbor felhasználásával”.

Hajaj, mi mindent nem lehet szőlőbor fölhasználásával gyártani! *Csinált bor* pancsoláson kívül annyi, de annyi mindent!

Hogy ne mondja Csávossy urunk: a *csiger* nevezetű *törkölybor* arrafelé *komabor*, *fickóbor*, *csüger* is.

Na, fickósodni nem ettől szoktál.

Hogy jó Nagyváthy János már ugyanerről regéljen 1821-ben A' mesterséges vagy tsinált borokról szólván.

Mesterséges bor, tsinált bor. Szaga van az illatnak! Illata a...

Ördög ellen, gatyátlan, hordóra!

Rontás ellen való orvosság

Az Úr 1799-dik esztendejében vetette papírra egy honi német borbarát a nyugat-magyarországi borvidék szőlész-borász – mindösszesen: vincellér - szakértelmét összegző fölegyzésében, mi módon lehetséges segíteni a megrontott boron. Ím így szólott volt a tán Sopron-Ruszt-Pozsony vidéki mester, kit a Balaton-melnyék szőlőhegyeinek múltját kutató Lichneckert András idéz.

„Vedd ki a dugót, majd vedd le a vászonnadrágodat vagy a gatyádat, amit viselsz, tedd az akonára (a hordó dugótlan felső likára), utána végy egy bakot vagy másfajta nyeret, tedd a gatyára, és végy sarkantyús csizmát, és ülj a nyeregre, kezdj el lovagolni, mint egy lovon, és sarkantyúzd a hordót úgy, mintha azt az embert sarkantyúznád, aki ezt okozta neked. Ezután zárd be az ajtót, ahol ezt csinálod, és negyed órán belül vagy még előbb az ajtó elé jön a rontást hozó, és kérni fogja tőled az utolsó ítéletet, de csak ne engedd be, különben az egész semmit nem ér, hagyd kinn állni egy vagy két órát, így a teste teljesen megkínzódik, utána beverheted a dugót, a holmikát elteheted, kimehetsz s azt teheted vele, amit csak akarsz. A bor pedig újra igazi és jó lesz, ez kipróbáltatott.”

Nyereg alatt puhítsd a bestyét!...

Azért ehhez – előbb - kellett egy kicsit inni...

Tocai az Isonzótól

Friuli tartománybéli tokaji

Hogy ihatol *talján tokajit*, álmodban nem remélted! Mire a Tályamente-Szentmihály városához tartozó Bibióne üdülőtelep kikötőbéli Kászonyi-vendéglője meglep véle.

Rák, kagyló, tintahal, polip, szardínia, homár.

Tán Hemingway is nyalogatta a San Michele al Tagliamento szélét megülő Ivancsics kastély hölgyeinek vendégeként, néhanap A folyón át a fák közé pillantgató haditudósító-regényszerzőként az első nagy háború alatti években. Ő üdült, mi – Kurtucz Gergő bácsi, öregapád, útász-hídász (építette és robbantotta őket), Sarusi Kis Misa, öreganyádék egy szem fiútestvére, elhunyt 18 éves 'önkéntes'-ként vagy ezen, vagy a Pripet-mocsári fronton, meg Farkas Feri bácsi, anyai öregapád, huszár a magyar huszároknál – szenvedtünk, való, vérünket ontottuk. (Önkéntes volt Hem is; micsoda különbség!) Ő kíváncsiságból, pénzért, dicsőségért, a képzelt demokráciáért, valóban önszántából. Mi: halni kényszerítve, halált osztani idevezényelve. Ő kastélyba húzódva szidja újvilági lapjában a német, osztrák-magyar háborús uszítókat, mi tetves futóárokban jól éreztük (inkább utóbb, mint előbb), kik az igazi bűnösök.

Hem, meg Sarusi Kis. (Amúgy majdnem egyívásúak.) (Csak éppen.) (Ki a világhatalommá kepeszkedők, ki a kifosztandók képviselőjében.) (Nem egészen; majdnem.) (Valamikor észrevette, hogy a másik túlzásba essen: odaáll Kasztróék mellé.) (Emezek is átestek a ló túloldalára: ahogy teheték, kifosztották az első úrnak gondolt nem parasztot.) Kinek hon, kinek kaland. Kit idehurcolnak, ki kirándul az arcvonal mögé.

Amarra már a Piáve, emitt, emerre az Isonzó.

Tocai, de Isonzo.

Friulano.

Állt egymással szemközt, nézett farkasszemet magyar, talján, olasz, ungherese. Lőj a másakra! Tépd ki a szívet. Fujtsd az Isonzóba, Tályamentóba, Piávéba. Amibe. Fujtsd Doberdó-Karzó porába. Harapd át a torkát.

„Ha főmögök a doberdói Nagy högyre,
Főtekintök a csillagos nagy égre.
Csillagos ég, mēre van a magyar hazám,
Mēre sirat engöm az édosányám.”

Ölni, mikor szeretni lenne kedvük.

Kedve magyar honvédnak, talján bakának. (Hem-módra?) (Neki szabad, nekünk nem.)

Uszítani őket egymásnak.

Hasburgi oldalon: *tokaji bor* helyett *csigert*, kisüstinek becézett *törkölyt*. Amannak: *grappa* nevezetű ugyanazt – *szőlőpálinkát* (magyarán: *törkölyt*).

Élvezték az urak, élezték. Töltötték a kincses zsákot. A markukba röhögtek. Emezek? A mieink (taljánja, magyarja, olája, tótja, osztrákja, svábja, ki bánja!)? Kisebb gondjuk nagyobb volna.

- Öld a másikat!

Az ellent.

Ahelyett, hogy.

- *Grappa!*

- *Pájinka.*

Kéne a *tokaji*, kéne?!

Tocai, ha bánja.

Most tiltották be (a brüsszeliek a taljánoknak a *tokaji* bornév használatát, a *tokaji* fajtára utalást), mire nem ezt teszik eléd? Hogy a kedvedben járjanak a vendéglátók.

Magyari fiúk, magyari leányok (hun urak, hun nem, hunn menyecskék, meg egyebek) húzzák a szájuk, nem tetszik az efféle *áltokaji!* *Tokajinak* alig *tokaji* (csak *isonzói, friuljánó furmintocska*), ám innivalónak megteszi!

Hemingway szerelme volt az egyik Ivancsics lány!

...Ivancsicsné.

Valamelyk (állítják a jó szentmihályiak).

- *Tokajit!*

TOCAI.

Folyón át.

Amarról az osztrák-magyar had, emerről a partról.

Mindkét háborúban szétlőtték Tályamenteszentmihályt. Ivancsicsék palotáját végül is a második verekedésben döntötték porba: amarról a német, emerről az angolszász bomba. Kapott épp eleget.

Hemingway rághatta a körmét!

Ő igen.

Az enyéim.

- Még egy kupával!

Hemnek: idegeit nyugtatni. Enyéimnek: mielőtt tűzbe kergetik őket.

A biztos halálba.

A, folyón, át, a, fák, közé – előbb, utóbb.

VIGNADOR - TOCAI - FRIULI ISONZO - 2003 - TOCAI FRIULANO.

Amott már a Szerenisszina Szinyóra. Asszonyunk Szűz Márja.

A velencei Szent Márk téri Hungária kávéházzal átellenben a Flóriánban Hemingway teázik (rummal). Früstök a Florianban a babájával. Valahogy oltani kell a szomját! A mieink? Futóárok havában álmodnak valami szebbet, némileg jobbat.

Mieink: talján és magyar fiúk.

Hogy a leányokról – menyecskékről – szót se ejtsünk.

- Az Asszonyság nevében!

Hogyne tudott volna megegyezni Velence meg a magyarok Boldog Anyja!

Hát még ha.

Tocai.

Arcvonalban, kávéház-ablakból: ugyanaz a veréb, gerle, sirály, szarka. Mint az otthoni.

Ezért a tudásért nem éri meg.

Hemnek ha.

Nektek.

- Hallod, azt mondja a talján, olasz különlegesség a polenta! Pedig csak: puliszka.

Kenyér helyett kukoricamálé.

E tudás nélkül is meglett volna.

Hogy ezért idáig üzze az Állam.

...helyett az örök hatalom. Örök elnyomás. Örök pénzisten.

Szűzanyánk, ne hagyj el.

Mamma, mija.

...Ha egyszer 'öket' lehetne... hazavágni.

- Sokat ittál.

Nem eleget.

Mi bajunk lehetett nekünk egymással?

Bármit hazudtak Ivancsicsék – olasz biztonságban, talján hátszágban – Hemingwaynek. Hogy egyszer csak az ágyú a kertek alatt szólaljon meg.

A túlpartról.

(A Tótországhoz kapcsolt Észak-Tokaj pár hegyaljai magyar falujának a bora inkább *tokaji*... Megkóstoltad a Nagyságos Fejedelem szülőfalujában!)

- *Tocai* nélkül mit ér az élet – vélhette Hemingway Ivancsics(né)-vendég korában.

Ezért nem lett a bor (a magyar bor) – pláne a *tokaji* – barátja?

Még szerencse, hogy nem Borsi várában tanyázott.

(A határ persze így is, úgy is... a nyakunkba tétetett, torkunkra tekertett.)

Tokaj, *Tocai*. Tagliamento-Szentmihály.

(Borsi vára jobban megmaradt...)

(*Tokaji*...)

Mindenesetre az *isonzói tokaji* ízletesebb, mint Tokaj város némely pincéjének *áltokaji műbora*. Hogy nyomába se érjen az igazi tokaji gazdák borának!

Erre mondja Figula: nálunk hiányzik a közép bora...

Öregapadék biztos nem nyúltak a csiga-bigáért! Falták, ha volt, a komiszt, konzervát, legelték a füvet, harapták az anyaföldet, más szülőföldje sarát, kövét. Visszaálmodhatták az otthon ízeit – az Alföld csiga-biga mentes ízét -, jó szagát (hagyma, szalonna, kolbász, paprikáshús, töltöttkáposzta jó szagát), nő jó fogását. Minek mindene jó... Mi nem csiga-biga.

Bor? Víz...

Lehetett (volna) mibe harapni. Vér-Isonzóból, Vér-Tagliamentóból, Vér-Piávéből kortyolni.

Ezért inkább a *fejér* a magyar bora, nem a *veres*? A veresből, valahogy, elege lett? Elég azt egyszer, vérszerződéskor meghúzni?

Egy életre, halálra.
 - Szintén Doberdó?
 Nem, csak a.
 'Szalámi'. Jobb lesz nekünk a kolbász. Aszparágusz? Hogyne, esetleg répa.
 Porba, fűbe, fába, kőbe, vízbe harapni – haraptunk épp elegen. Hogy a hatalom
 (haszon) – pénz – /uralom/ megszállottjai örvendezhessenek, dörzsölhessék a kezük, ez igen,
 megint gyarapodtak. Legyőzték Európát!
 Le, le.
 - Le vele!
Fehérrel, vörössel.
 Le, Európa javát. Hol Európát szíven szúrták. Szíven szúratták: velünk; magunk.
Piávei Isonzó Tocaija.
 Máí törkölyük meg mi nem: Grappa Piave! Hem pedig (azért) megkapta a magáét:
 osztrák-magyar (magyar-osztrák) - magyar, avagy osztrák - granát maroknyi darabját mütötte
 ki belőle a hadisebész a Piávénál. Hogy odahaza, Ámerikában legyen mit mutogatni – Jenki
 férfimód – az utcán a bámuló hölgykoszorúnak.
 Miskának (nagybátyádnak) a fényképét - azért - megőrizte a család. Tejfölösszájú
 legényke néz rád a százados homályból.
 - Isten, Isten.
 A Piávétől – az almádi Lok-hegy alján át - a kisiratosi Ér-partig.
 Még hogy *Tokaji...*

Bordal (Ének a kutya(x) labancról)

Tokaji Ferkóék hegyaljai zendülésének 300-dik fordulóján

Ördögölő SCHÉNER MIHÁLY
 nemzeti uramat (is)
 labancnyúzásra biztató versek
 =Kurta Miska nótájára=
 (Ad notam *Szállnak az taknyas varnyak*)

Az takony labanc az lovát hágja,
 Igyál, betyár!
 Ha a morva anyja sem látja.
 Igyál, betyár!

Az pecér labanc magát forgatja
 Hányja, veti!
 Hányja, veti fosos bitangja,
 Igyál, betyár!

Kelletekorán haza nem vágod,
 Úgy ám, komám!
 Ha időben szájba nem vágod.
 Biz' ám, cicám.

Az beste labanc Tokaj mezején,
 Igyál, betyár!
 Meg sem mukkan nektár erején.

Igyál, betyár!

Patak-istáp Rákóczi harangja,
Igyál, betyár!
Jaj, megszólal, labanc 'aszhatja.
Igyál, betyár!

Rákóczi-harang istenházában,
Igyál, betyár!
Álgyúöntők önték nem hiában.
Igyál, betyár!

Ha megszólal RÁKÓCZI, hajrá, rá,
Igyál, betyár!
Labanca ugathatja, naná, ná!
Igyál, betyár!

Tokajból Ferkó, Tokaji Ferkó,
Igyál, betyár!
Újra jó: pucol labanc, bakó!
Igyál, betyár.

Az morva, tokos, jenki labanca,
Igyál, betyár!
Ferkótól biz' hazafuthatna!
Igyál, betyár.

Tokajnak az Kopasz Nagy Hegyénél,
Igyál, betyár!
Lobonc' labancra rámehtnél.
Igyál, betyár!

Aszúra aszú, puttonyos nedű,
Igyál, betyár!
Labancát hogy vinné el a nyű.
Igyál, betyár!

Labancai ím csak hazudoznak,
Naná, kolbász!
Furton-fürt zsebükre játszanak.
Vastag, kalbász!

Rí, akár fördős, hogy mije vagyon,
Semmi, babám!
Pedig hát övék arany, vagon.
Minden, komám!

Nagyban köpködnek, kecskéjük hágják,
Hah, ecsém!

Ingyér semmit, markukat tartják.
Biza, bátyám!

Sziget alatt, Tokaj, jó csönd vala,
Haha, haha!
Labanc az atyját rúgja vala.
Hihi, híha!

Erdélyünket, Alföldet fitymálja,
Bárgyú labanc!
Moldovahont ki nem állhatja.
Condrás labanc.

Mindent egybevetve, naná, pajtás:
Igyál, igyál!
Labanca meg kerítésre mász'.
Bolhás, hibás!

Igyál, igyál, néki semmi jussa,
Betyár, betyár!
Hogy a lovát hátulról tossza.
Igyál, igyál.

Fúrjad, labanc, napra-nap csak fúrjad,
Hehe, he-he!
Irmagod se maradjon: aggyad!
Zsivány, zshivány!

Tova lobog, tova, csipás labanc,
Pá, haver, pá!
Hazáig megmássza a bitang.
Ja, ja, Já-já!

Jár a világba, honát elhagyja,
Átok labanc!
Csak a hasznot űzi és marja,
Gaz labanca!

Hont árul Új-Amszterdam piacán,
Rohadékja!
Nem ad néki a hon? Hát lopja!
A marhája.

Hogy honának adnia kellene,
Ebfing labanc!
Szülőt, népet ő mért szeretne.
Lófing labanc!

Nyelvet, hont cserélt, igen nyekergi,
Bakfitty labanc!

Vartyogja: ő magyar, a herélt!
Csóró labanca.

Fájna néki népe ezer baja?
Szamár: labanc!
Mikor tépheti, kacaghatja!
Az rút labanc.

Eszébe nem jutna: szegényt óvna!
Céda labanc.
Hogy magát népéért áldozná!
Csúf labanca.

Új-Amszterdamba, Bécsbe kifuthatsz,
Pucolj, labanc!
Segélyért magadnak talpalhatsz.
Uccu, labanc.

Gyakja regvel, gyakja minden estve,
Álnok labanc!
Csak Magyarországot felejtse.
Hibbant labanc.

Jó pataki Nagy Isten Házában,
Hazug labanc!
Magyar zászló, hejh, valahára!
Ördög labanc!

Kuruc-Hegyaljára hiába jő,
Mafla, labanc!
Magyar földön nagyra, hú, nem nő.
Birka labanc!
(Az kerge, birka labanca.)

Tokaj, Kr. u. 1997. Nagyboldogasszony

- x Annak eldöntését, hogy a címbéli szó közepén „ty”, avagy „rv” szerepel-e, a legújabbkori labanczgúnyoló nóta szerzője – némi nyaggatásra – (a további hasonló, többféleképp fordítható-ferdíthető esetekben is) a pincemélyi bordal-verseny hallgatójára bízta.

Főbor, Tokajban

Szamorodni ha tudja

Borbarátnék kínálják (már megint) az író uraknak a jobbnál jobb *Tokajikat*! Mást ne mondjunk: csinos menyecskék, borosgazdák nagylányai... a magukét! Mi több, amikor a másén van a sor, azt is ugyanolyan szívvel... Szívesen! Hogyne esnék jól kegyelmeteknek a *legjava* - legjava asszonykézből?

Furmint, száraz (magyarán: szolidan savanya), meg kései szüretelés (már-már édes); *hárslevelű* (félszáraz, majdnem egészen édes, és, milyen lenne, ha nem igen jó szagú); keverék *Édes élet* néven (vegyes a lelkem, házasított), majd a *főbor*, melytől a jó lengyelek semmi kincsért nem *szomorodnának*. Hogy az *aszúról* ne is beszéljünk.

Nagyboldogasszony napján ilyen borral kínáljanak... Ilyen finom asszonyságok, leányok! Tokaj java, Tokaj: egy életre, egy halálra.

- Éljen!

Mária, ne felejts.

Fő, hogy.

Ez épp *mádi* (a Pannon Borházból), ha jól értem. Amaz Árvayé, Bereczé, Béresé, Dégenfeldé, Szepsyé, *úri borokat* mutató Gergelynéé. Hogy mi nem derüljön ki: máskor a legjava *tokajiak* közt az *aradit – ménesit (Makra-aljit)* - kínáló borhölgy is tagja a Tokaji Borbarátnők Társaságának!

- Nekem mondd?...

Aszú Somlótól Badacsonyon át, Arad-hegylának kitérvén, Tokajig... Valamennyi valamirevaló magyar borhelyen.

- Nem vagy te egy kicsit alkoholista?

Hogy lenne! Jó bort, csinos hölgyet elkerülni – ellenkezőleg! Igen nagy vétek.

Egészséges semmiképp sem.

Isten, Isten.

- *Szamorodni*, 'ahogy az Isten adta'!

'Ahogy termett'. Válogatás nélkül, az aszúszemek kiszedése nélkül együtt kezelt szőlőből születő bor.

Magyarán *főbor*. Tán még Szerémtől fogvást... A *szerémi főbor* lehetett olyan édes-mézes, mint a *tokaji főbor*.

Rusnya bor út-ján

Nagy-Somlótól Kis-Tokajig

Egyre megy, *egri-é*, avagy *somlai, tokaji, solti*, ha egyszer... *lőré* a lelkem! Olyan mindegy, ki, hol, mikor, mitől...

- Akinek ez csak üzlet, tesz az úr elé effélét – adja meg a Szerelmi-sori pincében panaszkodva pincézőknek a gazdasszony. – Akinek ez az élete, nem tesz lőré a vendég elé.

Bolond lenne! Aki ebből él... Maga műveli a szőlőt, élteti a bort, kínálja, él belőle... Hogy vágná ki maga alatt a tőkét!

- Előbb a tőkét kell rendezni – jelenti ki aranyos tört magyarsággal a máshonnan jött vincellérné, kit az embere tanított erre a kutya nyelvre.

Hogyne értenénk.

Borút, *rossz borok* út-ján; szerte a hazában. Hun pincészer helyett csak a félresikerült emberek út-ja.

Rossz bor, rossz ember.

Lőré: az vagy magad is.

Szálasinak, Rákosinak, Kádárnak, Gyurcsánynak hogy lenne jó bora?... A vincerllérjének se! Nem hogy.

Mert rögvést azt tanulná el tőle: hogyan lopjuk el!

Borút – efféléknek *kocsisbor* út-ján.

Kádár-bora; gyurcsány-leve; rákosi-látta; szálasi-se-inná.

Rosszul kezelt, elfuserált, elrontott. Nem vérré változtatott, nem: vérbe fujtott. (Patkány vérébe kevert...)

Borünnepen, borfesztiválon, borhéten, borfaluban, borligetben: a legjobban hangzó borvidékek kínálatában is ott csúfoskodnak! Hogy ne mondjam. Bemész az első helyre, s ha nem restellnéd a dolgot, az első korty után elpárolognál. Csak hát: ha kifizetted, nem hagyod ott!

Jöhet a következő. Hogy ott se legyen jobb. Majd a harmadik, hatodik helyen ha. Ahol legutóbb jót adtak, most örökre eljesszenek.

Almádiban jártál így. Komád elfoglalt, megszomjaztál! Tán megijedsz, nem találsz föl magad... Nekivágtál a városnak, s csapszékről csapszékra haladva kóstoltad végig a városka aznapi korcsmai borkínálatát. Szigorúan egy deci mindenütt! Hogy a ki tudja hanyadik – hatodik? - helyen ráakadj a legfinomabbra. Esztendőre, hogy alföldiként újfent a Tó-parton pihensz, elsőre oda térsz be (tudván tudva, mi tudni tudható!), s meglepetten majdnem kiköpd a szent italt. Esztendőre megsavanyodott... ugyanaz a bor?

Hogy mennél be oda még egyszer?

A minapi nagy vendéglői tömeg mintha megcsappant volna... Más is észbekapott? Csak a gazda nem?

Haszon; mai, holnapi.

Hasznocska.

Borocska.

- Innya kő!

Annyira azért nem.

...Hogy mondá Vörösmarty?

„...Butúlt gazság ad mérget bor helyett.
Dicső hegyek! Hány ronda kéz habar
Gerezditekből bort, mely visszamar,
Mint a dühödt eb, vagy kábít s gyötör,
Hogy kínba fül a tőle várt gyönyör.
Istennek büntetése rajtatok:
Nem issza senki *maszlag borotok*.”

Hogy inná?!

Na, hogy.

Pancsolt bor

Keresztel: vizez; házasít: finomít

Csávossy György teszi helyre erdélyi borkönyvében: a magyar szerint pancsolás, ha hozzáteszel a szőlőhöz, musthoz, murcihoz, borhoz bármit! Tett már az ógörög, hogy tovább tartson. Vízet, hogy több legyen. Bármi szert, hogy tartósabb és jobb, avagy csak más legyen... Népünk szerint pancsolás a házasítás is – amikor többféle szőlőből keveredik ki a bort. Ilyen, ne adj Isten, a legkülönbnek mondott, Erdélyi-hegyalján készül *plébános bor*, vagy az Egerből, Szekszárdról való *bikavér*. A cukrozásról nem beszélve.

Pancsoltnak pancsolt, de. Viszik, mint a cukrot!

Szüret előtt némely borvidéken: zsákszám, kocsi(derék)számra, vontatóval.

- Valamiből meg kell élni.

Ha 'pancsolsz', alább a *plébánosnál*, *bikavérnél*... ne add!

Egészséges embernek hogy ne támadna házasodhatnékja.

- Evvel a jánnal, ezzel a borral...

Bikavér

Egri, bárhol

Csabán, akárhol, Almádiban! Ha biztos, hogy bort akarsz poharadba tölteni, s nem valami csigeralját, kérj *bikavért*. *Egrit*, (*szekszárdit* csak régente), mindenkor jót fogol kapni.

Mennyi rosszat löktek eléd! És hogy nem tetszik a csaplárnak, ha szová teszed! Kilöketne a törzsvendégével, kinek minden mindegy! (Csak szédüljön.) (Hogy mitől, mit izgatná?) – Ha nem jó, ne igya (meg) – és úgy néz rád, hogy tágulni kezdesz.

Az egri bikavér? Kadarka (vagy kékfrankos), meg egyéb pirosborok háziasításával támad a hordóban.

Ha el nem rontják... Mert az *egri bikavér* is póru járhat! Példának okáért a gyöngö – de bőven termő – *alföldi vöröset* (hogy valóban vörös legyen, ne csak piroskás) mondjuk spanyol festőborral csinosítják, hogy valamennyire *bikavér* legyen a kinézete. Melyből színre tán, izre, erőre, szagra hogy lenne jó borocska...

A *kadarka* pirosítója a vérvörös *vadfekete* vala, utóbb a *parasztbor* esetében megteszi a *kurucvére*, majd hogy megfertőzi *kurucvérünket* is a labanc világ, gyühet az *otelló*. (Egerben, úri pincében..., ki tudja.) Egerben, újabban – néhol – a *bikavér* fele *kékfrankos*, a fele *kabernet-savanya (savanya-piros)*.

Egri bikavér Csabán, Berekfürdön – meszelyszám nyakalni az ivótáborban -, Almádiban, Pesten... Ha már a többiben nem bízol, jöhet!

Két decinyit ihatsz a bereki vendégségben – ebéd után, vacsorára.

- Három decit kérek (szépen), ha lehet!

- Lehet – s hozza.

- Kérhetünk még?

Hogyne.

Úgyhogy... Icce bor lett abból minden este!

Míg lehetett.

Nem búfelejtő gyanánt, nem; örülni! Az életnek.

Szent áldomás!

Társalkodni mellette, emlékezni mindarra, mire érdemes.

Csabán és Pest-Budán Koritárral: lányokról, szerelemről, a nagyvilág dolgairól, Körmendivel Karcagon hazáról s árulóiról, írásról és írástalanságról, Cömbivel a Körös-parton fociról, Corvinkáról. Családról, szeretetről.

- Éljen a haza!

Éljen, s ne féljen.

Kérjünk rá áldást.

Egrivel, bármi *jóféllével*.

...No nem mintha az *egri* mindig jó volna. S pl. a *leányka* se kutya! Ha afféle.

Lefelé való.

Hogy ha már eleget ittál, kibökhesd arra a biztatásra, hogy *vöröskék*:

- NEM KÉK.

Nem köll.

Csak a *bikavér*.

Vére, vére.

Langedoki, ha.

Egri nyelet

Nyelet, vagy szívás belőle

Mit nem kell hallanod! Valaha nem iccére: nyeletre vagy szívásra adták az egri gazdák a borukat.

- Az első verekedés előtt 50 krajcárt, utána 10 fillért kért a gazda egy nyelet, egy szívás borért!

Fehérért, pirosért, mert hogy (példának okáért) az *egri leányka* sē akármí!

Lopóval?

Hordó csapján (csüggve), vagy (gumi)csövön annyit szívott, nyelhetett, amennyit egy lélegzettel bírt.

- 20 fillérért még egy lélegzetet vehettél!

Közben föllélegezhettél, hogy újabb nyelethez, szíváshoz feszülj.

Hogy a Rubicont átlépted-é, avagy mégsem, nem azon az újabb nyelésen/szíváson múltott!

Na hiszen.

- És aki úgy ki tudja nyitni a gigáját, hogy lecsúszik az egész hordó (*egri*)?

Mi tévő legyen?

Költői a kérdés.

Gazda bánja.

A hordó biztos nem.

- 20 fillérért borba fulladni...

Való, nem akármilyen!

- 10-ért.

- Nem alkudozunk!

Langedoki, ha

Frankfurtban, hol nem

Hol a doktor? Mert hogy mintha rosszul lettél volna.

Nem, csak össze-vissza ittál mindenfélét, a *langedoki* csak az egyik volt. A Majna menti frank-gázló martján a könyvvásár javán.

Végén.

T. F. vitézlő uram úgy itta, mint szokta, te magad csak amennyi beléd tért. Ő bírta, kegyelmed rosszul leve.

Szake, szakajtóval. *Szake* fakupával. *Szake* tett tönkre. A japán rizsbor – hidegen.

Állítólag ha meleg, meg sem kottyan.

Már ha megállasz két-három kupa után.

Amikor még nem kezditek egymást kupán vágni a fakupával.

A *langedoki*? Doki, annál nincs jobb! Legföljebb a *magyarbor*.

Már ha jó bor. Jó *csopaki*, jó *füredi*, jó *badacsonyi*, jó *somlai*, jó *soproni*, jó *villányi*, jó *szekszárdi*, jó *egri*, jó *tokaji*, jó *mátraajji*, jó *szerémi*, jó *makraajji*, jó *érmellyéki*, jó *küüllőmenti*, *szerémi*. S nem moslékos. Mert – *muskotályos*, *kástélyos*, *miegyéb* jóféle helyett - *moslék* akad valamennyi közt.

'Könyv'. Volt az is. Meg bor, rogyásig.

„Magyar, lengyel két jó barát, együtt harcol, issza borát...” Hogyne, ettől a daltól a polyák könyves testvér is letette a pennát. T. F. ellenben inkább a jenki fiatalasszonyok után ment volna.

Hol volt már akkor a tavali hó! Meg a.

Bor volt, mondom, bor elég. Ahány könyvsátor, annyi ivóhely.

...Persze rosszabbul is járhattál volna! Olaszországban német borbarát utazóval esett meg az alábbi eset. A német nemes előreküldte szolgáját, jelezze neki, hol lel jó borra. A szolgáló, ahol jóféle nedűt talált, ráírta a kapura: EST – azaz 'van'. Montefiascone városában oly pompás *muskotályra* akadt, hogy örömeiben háromszor róta a talján borosgazda házának kapujára: EST EST EST. Mire föl az ott letanyázó német borban utazó annyit talált belőle inni, hogy behalt. Ott a tetthelyen lelt a teste örök nyugalmat, nem akármilyen szakértő szolgálója ezt vésette a sírkövére: „Propter nimium... A túl sok bor magához vétele miatt János, az én uram itt lelte halálát... Moruns est.” (Hol, ha nem a legalább Montefiascone-i szinten boros Alsóörsön idézi egy helytörténész a jeles európai borbéli történetet!)

- Isten éltesse!

- Tekegyelmedet is.

Fenekig.

Borbarátné, hason

Hasmánt, ahogy lehet

Nem igazi borbarátné az illető, egyesületen kívüli. Meg is látszik rajta!

Életében nem ivott ilyen finom, akarom mondani ilyen erős jó bort? Amely – valóban – itatja magát az emberrel (hogy az asszonyról ne beszéljünk).

Amúgy (csont nélkül 120) igen nehezebbre esik a mászás a fogadó lépcsőjén, a szálláshely kőpadlóján. Amíg ide, a II. emeltre fölértek... Jobb arra nem gondolni. (Elképzelni nem lehet.)

- Tarts ki, anyukám, még három szoba!

Merthogy, ahogy a nyakigláb, ám igen alacsony, mondhatni – nem véletlen Szúnyogcsödör az ifjúkori neve! – gebe ura végig ott áll mellette, tördeli a kezét, jó keresztényen atyafi módjára csupa felebaráti szeretet, miegyéb. Hogy a házastársi segítőkészségről ne is szóljunk.

- Mindjárt odaérünk, mássz még egy kicsit... - fogta könyörgőre a hangját, mert asszonykája (fölpucolva kb. ugyanannyi), ereje fogytán, kezdte volna megadni. – Már csak ez a pár lépés...

Akarta mondani kúszás.

Hol van ez a katonaságnál viselt lapos kúszástól?! Honnan tudná azt az asszony.

- 204?

- Nem, csak a 202.

Még egy picikét.

- Másszál, angyalom, másszál még egy pirinyót! Ne haragudjál rám, hogy nem vertem ki a kezedből a poharat...

Azt akarta mondani, hogy „nem vette ki”, de valahogy kicsúszott a száján ez a csúnyaság.

- Szent Isten.

Szent Isten; valóban. Ilyen állapotban csoda lenne, ha nem járna így az ember, akarja mondani az asszony.

- Mért nem segítesz? – nyög föl a mama.

Amúgy látszana rajta, hogy igazi úriasszony. Szinte már született. Szemmel látható volt, nincs szokva ehhez a hangulathoz: olyan úriasszonyosan tartotta magát, ahogy a férje meg a pincelócán szomszéd koma közös erővel igyekezett neki abban segédkezni, hogy épen, egészségesen (egyben), mást ne mondjunk, egyenes tartással, mintha mi sem történt volna, andalogna ki a pincéből, haladna föl a gádon, hogy a fogadó lépcsőjén.

Az ismeretlen pincszerei ismerős csak a pince kijáratáig segített, a továbbiakban útjára bocsátotta a szép – és láthatóan valóban összeillő, egymás mellett (az eddigi jelek szerint) a végsőkig kitartó - párt. Ott bukott először orra az asszonyság. Alig hogy hátat fordított nekik a lócaszomszéd, valameddig még tartott a lendületből, ám a következő lépés után megtörtént az első hasra esés.

Onnantól fogvást szinte végig mászott az asszony.

- Miért nem segítesz?

- Hogy belerokkanjak?...

Majd ő irányítja, ágyáig mutatja az utat.

Asszonyához képest törekeny teremtés az ember, hogy emelhetné föl, venné a hátára, ültetné nyakába szerencsétlenül járt nejét!

- Nehogy még egyszer azt mondd, hogy a 'nejem'... - csúszott ki, elég nehezen, a hölgyből a földön épp hanyatt fekvén, mert hogy nem szerette, ha az embere ilyen szavakat használ.

- Tarts ki! Még. Már alig.

Ő igen.

- Másszál.

Tördeli a kezét, nagyon odáig van asszonyáért.

- Csak tudnám, mitől ment a lábamba!

Lábába? Fejébe. Mindenébe.

- Kellett nekünk pincézni jönni.

Ki a lúdas; a fogadós. Amikor elcsábította őket. Már akkor melléfgotak, amikor kiválasztották a helyet. Alul az öreg pince, fölötte a hajdani prэшáz helyére húzott kétemeletes, tetőteres fogadó...

- Azt mondta, minden helyben lesz! Innivaló a pincében, harapnivaló az étteremben, ágyikó a lakosztályunkban...

Kellett ez nekünk.

Keleti kényelem...

Nyugati.

- Anyukám, anyukám.

- Csak te ne sajnálj engem.

Kár, hogy jobban nem segíthet, kiújulna a derékfájása. Meg hát: kilóra épp a fele asszonykájának.

- Teremtöm, el ne hagyj.

- Engem már nem fog.

Naná, másnaposan; az teszi majd be a kaput!

Borecet

Bablevesbe, főzelékhez

Előbb csak pimpósodik a borocska – ez a *pimpós bor*. Majd savanyodik - ez a *savanya bor* (túl azon, hogy az úgynevezett, vagyis szaknyelvi száraz nem egyéb, mint savanya az ómagyar kortól fogva, hogy a másik meg édes legyen). Előfordul *kutya savanyú* változata is – mind az egyszerű, amúgy hibátlan bornak, mind az ecetesedő bornak. Végül, mire teljesen kikészítette magát, *ecet* a lelkem. Borból lévén, mi más lenne, *borecet*.

A 'Románia'-nak is nevezett Erdélyben az ötvenes években ismerte meg a magunkfajta éhenkórász anyaországi levante! 'Borecet', ki hallott – ízlelt – illet... Odahaza nem, mert addigra a csonka országban kiment a divatból, igen ódivatú volt már maga a szaga, hát még az íze! Akár a petróleum a petrólámpában. A cséplőgép a szérún. Pedig igen jól fogott nem egy leveshez, főzelékhez...

- *Borecet!* – kiáltasz föl az ezredfordulón, mert hogy a természetes ételek divatjának köszönhetően ott a kereskedés polcán.

Mi több, kizárólag napnyugati kiserelésben, a napnyugati nyelvek egyikén íródott címkével ellátott üvegben.

Hol van már a tavalyi... *saját borecet!*

Roszbabb esetben a korcsmatöltelékben.

- Magyar az ecet, magyar!

Kis nacionalistája, mi nem kéne neki?...

Az a minapi *oláh borecet* szinte már *hazainak* tűnik.

Az árakról nem beszélve.

Neszmélyi itóka

Öreglik-alatt

Vén komenistánál nyakaltad az Öreglik alatti szőlőhegyen Bajót előtt, faluszélen.

Komenistának komenista vót, de a bora jó vót! Mi több, meg is kóstoltatta veled. Ettől még jobb vót!

Ha nemzetiszociálista kínál, akkor is pártsemleges borbarát tetszik lenni? Vagy csak a kettős látás, ugyi?

- Ha bort lát, 'nem politizál'.

Mielőtt nekiveselkedtél volna, hogy hazaindulj rendházadba a rendtársak közé, még bekaptál egy jó kupával!

Hogy kettővel, a nóta is előjött.

Lefelé a lejtőn – persze, hogy könnyebb. (...gurulni.)

Úgy kezdődött, hogy.

Kolostor- és rendházkörnyék-néző utunkon az Öregkőnek véve az irányt: rengeteg erdő, Gerecse-domboldal őszelői szántója, kiszáradt legelője; Szentkúton túl Furdalos dombjának szántója kerítve, föltúrva, a Magyalos mellett baktatva jutván rengeteg erdőbe, Öregkő alá. Útban az elkerített fél hegy – utóbb tudjuk meg: a helybeliek kolónia-építésre gyanakodnak -, s az Öregkő sziklafalában megbúvó ősember-búvóhely barlangok (Öregkű Jankovich-lika) után vissza... Kicsit a falu felé tartva – váratlan – házak, hangok, pincék lepnek meg: Bajót Szőlőhegye.

- Kolóniát hoznak ide; ki tudja, kiféléket.

Nyilván olyanokat, akiknek térkép sem e táj, csak belakni, elvenni, maguk képére alakítani való hely. Még hogy alkalmazkodni a helyhez, Gerecséhez, Esztergom vármegyéhez... Ki tudja, Magyarországhoz-e...?

Szőlőhegy.

Előtte való pillanatban - miután láthattad, Pél földjének Szentkereszt-kegyhely rendháza környékén a valahai falunak, egyházi uradalomnak, későbbi korcsmának semmi nyoma - üzlet, csapszék híján (úgy veheted) ezt a hetet végre mindenféle szesz nélkül, pusztán szentkúti vízen élve töltheted el. Végre! Valahára. Nincs más, szigorú böjt.

- Rád fér.

Rám igen.

Erre az első (pincesor-széli) pincéből nem rád köszön a gazda? S hamar le is ültet, kezedbe poharat nyom, az ibrikbe szőlő vérpáros szesz leve.

Bátyám uram *bajóti bikavérje* – bajóti szőlőhegyi mindenféle kékszőlőkből összeérő piros bora – (*cvájgel, oportó, fősteni meg otelló*) eltéríti vándorunkat a szent elhatározás végrehajtásától: borra bor, ha úgy adja a Jó Isten. *Vögyös-veres, vörös-vegyes* ('cuvée', hogy vesznél meg).

- Ez a fogadalmad sem tartott sokáig!

Nyilván oka van annak, ha az ember fia elé az Ég – az Égek Ura – borostömlőt állít.

Etyeki csárdás

Tsárdásné-leve

Azt mondja, mit nem állít: chardonnay. Való, nem akármilyen! Csak épp: *csárdás*. Mi más lehetne.

„Csárdás kis kalapot vöttem,
Mellé rozmaringot töttem...
Szagos lősz az úca,
Mēre-mēre, mēre mögyök,
Hadd kísérgessenek a leányok!”

Berekfürdő kálvinista nagyházában egy hétvégén minden áldott éccaka ebből a *csárdás etyekiből* nyeltük mi pógári (azaz, hogy magyarán szóljunk, nő arabusul: sē komcsi, sē náci, sē banki, csakis magyari) újdondászok a nyeldekelní valót. Ne is mondjam, abban nem volt hiba.

Bennünk se (lett), hál' istennek. Ami szerint csakis jófélét ihattunk.

Mer ha röggē fáj a fejed, szarba vöhetöd azt a bort.

Etyeki savanya, etyeki csárdás! Mert hogy avval zaklat a koma a Bereki Református Házbeli találkán:

- Ezt idd, nincs párja! Etyeki chardonnay!

A' legföljebb ha *csárdás*.

Etyeki sauvignon blanc! Nincs párja.

Hát ha – ha már nincs mese – *etyeki savanya. Etyeki savinya. Szőke-savinya!* (A berekfürdői MŰK-gyűldében.)

Való, csúszik. Csúsztat. Lefelé igyekeznek. Adja magát. Mit lehet tenni. Levele! Be, be. Eztet még Körmendi cimboráddal kóstolgathattad. (Nyugodjék békében).

Velencei pincebeli

Velencei-tavi (országbíró)

Este vacsora és borkóstolás a velencei pincében, ahol a jókora szőlőbirtok borait tárolják, gondozzák a megtermett fa- és fémhordókban. A finom falatok előtt, közben, majd után sorjáznak a boraik. *Királylányka, olaszrizling* (nekem a két legjobb), *tramini* (ez is megteszi), *savanya...* (*savinya*), *tsárdás* (sardoné-csárdonné), *veltelini* (osztrák-módra), *muskotály, siller*, azaz szerintük *rozé* (rövidesen kiderül, hogy egyéb), *kékfrankos*, óboron érlelt *mazsolaszőlő-borocska* (inkább a hölgyivóknak), egy éves, még éretlen *palatinusz, palatinuszi* (szerinte *palatini*, amúgy lehetne *országbíró bora*)...

Hogyne, akárhogy igyekszel és harapsz valamit két bor közben, a végén egyre megy, hogy emlékeznél az első ízére...! Egyik a másikat kioltja. Tán ha – valóban – csak sajtot fálnál, meg kiköpnéd a kóstolt borocskát...

Majd ha bolondgombát eszel.

Annyi haszna azért van, hogy egybefolyik íz, szag, szín – ha a szín nem is -, zamat, bódítóerő, majdnem minden. Csak hogy jó, jobb, még jobb, legjobb, legeslegjobb...

Na, hát ebben sem tudsz a végén különbséget tenni.

- *Rosé* – állítja a pincegazda.

Mondom, félhangosan, a szemben ülő székely atyafi hangosan megismétli: azaz *siller*.

- Nem ugyanaz, mint a *siller*?

Hogy lenne, magyaráz a gazda.

- *Sillert* bárki készíthet: összeönti a fehér és a vörösbort, kész a *siller*! Ez *rosé!* – és már magyarázza is, hogyan, miként, mi módon (s minek) készül ez a piroskás *lőré*.

Reád úgy néz, mint akire alaposan ráfér az ismeretterjesztő előadása.

Ilyet mondani, még hogy '*siller*'; okoskodunk, okoskodunk, a temetők meg üresek?!

Mit tehetsz, odahaza kapod le az ismerettárat (ott, a pince mélyén csak még mélyebbre nézel a poharadban), amelyben szépen leírja a tudós szerző, hogyan is készül a *siller*. Éppen ugyanúgy, mint amelyre azt fogják, hogy '*rosé*' (rozé)!

Hiába, újgazdag – akarom mondani új boros vállalkozó, honnan tudná? Elég, ha a pincemestere, vincellérje érti a dolgát.

Palatini; új magyar bor, ugyanaz nemesítette e szőlőfajtát, akié a *Zenit*, tudjuk meg tőle a következőkben. Arról nem beszélve, hogy a *zenit* nem lehet más, csakis *delelő*, de most nem erről lenne szó, maradjunk a lényegnél. Mondja tovább:

- *Palatinusznak* nevezi magyarul (családnévből, vagy tisztségre utalván) a nemesítője, a *Palatini* a külföldi neve. Sokkal jobban hangzik a *Palatini*! Szóval *Palatini*. '*Palatinusz*', nem jelent semmit!

Neki. Mert amúgy: *országbíró*.

Aki bírja, marja? Nem, inkább arra utalhat(na), hogy egy ország bírja... Amellett, hogy a hon (majdnem) első embere, azaz bora.

Az hiányzana, nem magyarul szólani – Magyarhonban.

Elvonnék tőlünk a régi magyar fajtaneveket; az hiányzana (ezeknek), magyar bornévvel előállni... Amikor annyi szép világnév kínálkozik...

Szakkönyv írja (hangszóró bemondója is mondja), palatini helyett, *palatina*. *Palatina* szőlő és bor, magyarán – más szerént 'régienév' – *augusztusi muskotály*. Magyarán a *muskotályosok* egyike a Velencei-tó mellyékén.

Azzal hirdetik a pincét, hogy vízparti, miközben, természetesen, a Velencei-hegység szelíd oldalában kínálja magát.

- Akinek a fahordó íze kell, megkapja: a nagy borászatokban a fémhordóba beletesznek egy darab fát, annak átveszi az ízét a bor, a megrendelő megkapja tízszeres áron.

Azaz némileg tájékozott a bormelléki zsványságokban. Mondhatni, jól kezdi (a szakmát)!

(Amúgy a mesterséges hordóíz-készítés semmivel sem aljasabb mesterkedés, mint a gyári kolbász füstízesítése... Mert hogy kolbászgyáriék nem azért 'füstölik' – füstösítik – e húsipari termékcsaládbeli termékeket, mert a hústartósítás e módjával élnek, nem, csak a kolbász füsttel való ízesítéséről-szagosításáról gondoskodnak. Hogy azt hidd, igazi füstölt kolbászt falsz! Szó sincs róla. A méregdrága termék – valamelyes! – tartósításáról az E nevezetű tartósítószerrel gondoskodnak. A füst... füstbe ment. Te pedig – szegény kolbászfaló magyar – lesheted: már megint be tetszettek csapni... egy kicsikét nagyon.)

Hordóíz (füstszag) - otthon (haza): a látszat kedvéért.

- *Tokaji*? A harmada a szlovákoké lett.

Némileg kevesebb, de ezek után hogy mernél megszólalni. Pár – másfél pár, azaz három? – falu esett odaát.

Hiába, no, akinek pénzt adott az Úr, észt is adott hozzá. Tudást már nem biztos.

De a magabiztossága...

Mondhatod: szerencsére a vincellér érti a dolgát.

Kár, hogy nem ő állt ide bort kínálni. Tőle tán még tanulhatnánk is.

Üsse kő: le vele!

Le, le.

Meg egy kis magyar nóta.

„Magos a rutafa...”
„Zsendelyezik a kaszárnya tetejét...”
„Tiszán innen, Dunán túl...”
„Hídló végén, padló végén...”
„Széles a Balaton vize...”
„Körösfői Ríszeg alatt...”
„...doberdói nagy hegyre.”

... Alatt, alatt.

Amúgy a *félvörös* (mit *siller*, avagy *kástélyos* névvel is illethetünk) vagy a kék és a fejér szőlő házasításával, vagy tiszta kékszőlő mustjából anyján (törkölyön) való tartás nélkül készül – anélkül, hogy a must még szophatna egy kis kemény vörösséget, valami fanyarságot anyuci törkölycsöcsén, mielőtt hordóba kerül beindulni...

Ivó céh, rókavadászat

Dibdáb bor nélkül való ének

Nem akárhonnan, ciszterci apátsági levéltárból való azon irat, amely az ivó céh 12 szabályát ismerteti. Hogy ne mondjuk a céhtagnak előírja, mit tehet, mit nem, mely szabályokat kell betartania! (Közlé – ezt is - Lichtneckert András.) A kiszabott ivó artikulások az alábbiak.

- „1. Bornemszerető nemzetségből származottak éppen bé nem vétetődgyenek.
 2. Sőt, még a jó bort vízzel elegyítők is érdemtelenek a bévételre.
 3. Érdemtelenek a seresek is, hacsak minden meszely (4 deci) serre egy fertály (tájanként más-más, 1,5 decitől 14 literig mehet egy fertály ital) pálinkát egyhajtókába meg nem isznak. (A főként bornak való vas, vagy fém fertály edénybe az Új magyar tájszótár tudomása szerint Túl-A-Dunán 12-14 lityit tölthetöl.)
 4. A rossz ábrázatú férfiak és asszonyok minden scrupulus (kétség) nélkül béíratassanak.
 5. Valaki ezen ordónak (rendnek) dicséretes tagja akar lenni, szükséges néki, hogy minden particularis gyűlésen (hivatalosan kisgyűlésen, úgymint leginkább pincszeren sat.) egy rókát fogjon és egyet megnyúzzon.
 6. Egészségének megtartására kinek-kinek a dibdáb bor tilalmaztatik, hanem a finom bor praescribáltatik (előíratik), két pint (bő három liter) bornak éhgyomorra való megivása büntetése alatt.
 7. Valakinek gyűlés után való nap (másnap) a béle búzhetetlen mordiáskodik (morog, zsörtölődik) vagy gorombáskodik, egy fertály pálinka és egy icce jó bor büntetése és orvossága.
 8. Valaki a gyűlésben annyit nem iszik, hogy részegen hazamenvén, feleségét jól meg nem cimbálja, vagy legalább pofon nem veri, avagy a házból el nem kergeti pirongató nyelve végett, a katalógusból neve kitöröltessék.
 9. Ha pedig felesége vitézséget vévén, urának egy marok haját és 12 szál bajuszát kitepi, mint ezredes kapitány bévétetődjék, az ura pedig proscibáltassék (számúzessék).
 10. Érdemes az olyan asszony is a béíratatásra, akinek szeméből kinéz egy pint (jó másfél liter) bor, mert az olyan napjában megihat 6 pintet (majdnem vödörnyit) is.
 11. Méltó a béíratásra az olyan asszony is, aki igen kedveli a táncot, mert bizonyos jele, hogy a borocskát szereti kóstolgatni, mert a bor tartja a kedvet és a szerelmet.
 12. Dicséretesen bévétetődik az olyan leány vagy menyecske, aki a zsebjében hordozza a pálinkás üvegecskét is, és a pálinka gőzétől úgy megszelídül, hogy még talpon állva is elaluszik.” (...Zárul a főnemes borivó céh szabálykönyve.)
- Amúgy, elmondhattuk vala: serre pálinka, arra bor, majd kezded a céhdolgot előlről... Hogyne lennél tőle rosszul (ártikulustól függetlenül) céhen belül, céhen túl. Egyhajtókába csöbör bor... Netán mellé fertály pálinka!

Szentmártoni csöpögtető

Ünnepre még jobb bor

A vénába? Nem föltétlen a visszerbe, csak le a barát gigáján!

Szent Márton hegyén – sőt, Pannonhalmán! – a bencések napjában két iccével ihattak (jó másfél litert) a legjobb helybéli borból. Mint a pannon szakíró írja, a még jobb borocskát ünnepnapon dűthették le a torkukon a barátok.

Hogy borbarátok voltak, nem vitás! Bár, ki tudja, lehet, hogy csak a rossz víz ellen védekeztek. Fertőtlenítettek.

A ’folyadék’ – na, ez sem bornév! – szervezetbe juttatása (visszér helyett ez esetben a nyeldeklőjükön), tehetjük hozzá, tán forralt víz nélkül történt! Mert, mint olvassuk, amúgy előfordult a hígítás e módja. Nem és nem; hogy jobban hathasson, mélyebben belénk merüljön, alaposabban belénk ivódjék, sejtjeinkig bódítson az *infúzió!* Tisztán. A *csöpögtetés* ezúttal a borivás egy fajtája alkalmával használt borféleséget jelent.

Mintha a véredbe, eredbe (magadba) csöpögtetnél! Szól hozzád, halkan, e jóféle *szentmártoni borocska*.

A *dézsma* (eleve *csiger* ’minőség’-re számítva) az apátság munkásai kapták. Abból – nyilván – jut is, marad is (alapon). Am a *csöpögtető!*

- Testvér, ezt csak csöppenként veheted magadhoz!
Különben.
Pannohalmi apátsági pincészet A. D. – Jesszusom! – 996.
Hogyne, színbor, a javából.

A részegség 13 neme

Pannohalma helyett

...Almádiban írván (öszve) a látottakat.

Karner Egyed pannohalmi főapát írta volt össze – állítólag - 12 pontokban a részegség 12 fajtáját. Magunk úgy vesszük – elsőre! -, három a magyar igazság! Bár így is lehetne egyszerűsíteni:

- Rossz bortól csúnyán be lehet rúgni, jótól még jobban!

Háromnál maradván: ad notam (1-ször) 'kicsit piás', ad notam (2-szor) 'elégé beivott', ad notam (3-jára) 'tökrészeg'.

Karner főapát úr a XVII-XVIII. század fordulóján vette számba, az ittasság mily válfajaival találkozott főpapi életútja során. Hogy mely 12-ről lenne szó, a szakíró nem írja, ám kedvünk támad nyomban 13-ikat említeni, mely mi más lehetne, mint mindennek égi mása: ad notam (13-szor) a 'költői borivás', mely nélkül – némelyeknél - nincs költés, költészet pláne! Mi nem vitás, jó költemény költéséhez bizonyára igen jó bor szükségeltetik. Avagy – fordítván a dolgon - úgy is mondhatjuk:

- Bicskanyitogató bortól bicskanyitogató költeményt költ a költő!

Költ vagy sem, biztos, hogy nem a bortól.

Elsőre ez a 12-es változat ugrik ki emlékezetünkől:

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. szalonspicces, | becsiccsantott |
| 2. kissé illuminált, | becsípett |
| 3. spicces, | bekapott |
| 4. illuminált állapotba került, | többet ivott a kellenél |
| 5. bágyadt részeg, | kissé beivott |
| 6. duhaj részeg, | alaposan beivott |
| 7. kegyetlen részeg, | fölöntött a garatra |
| 8. ruszkiüző-részeg, | leitta magát (leittasodott) |
| 9. kecskét hágó részeg, | leitta magát a sárga földig |
| 10. tántorgó részeg, | tengerész tetszik lenni? |
| 11. tökrészeg, | mint a disznó |
| 12. merev részeg. | hótt részeg |

S akkor ügye a 13. a költői mámor. (A lírázás.)

14. meg lehet a Szt. Mihály háta lova állomás (mondhatni: kiszállás).

B-t az anyukája talicskán tolta haza, miután a mamát a kora hajnalban kelő masiniszta szomszéd fölriasztotta, hogy a sarki bolt előtt az árokban fekszik a fia. Ez az állapot melyikbe sorolható? – kérdezheted joggal.

Avagy amikor a koma.

Ne részletezzük, mindenki tudton tudja, milyen cifra helyzetekbe kerülhet a borissza. (A bornemiszáról nem is szólva!)

Soproni veres

Szűrve, Veszprémből, lajtabánsági

Csak megnyalod, belelógatod a nyelved,... sosem csap be!

Fertő-melleyéki (minőségi) bor terem még a közeli Ruszton: *ruszti pirosat* mikor, ha nem az első nagymagyarországi pápalátogatáson, Darázsfalván a szállodában iszogattál... (a

pápai testőrség nyomkereső – száműzetésben élő magyar – tisztje társaságában). Szóval hogy a *ruszti* se kutya! *Ruszti-vörös* a ruszti gólyafészkes polgárházak alatti pincéből.

Sopron, Sopron... *Lajtabánsági veres!*

...Hogy jól becsapja a soproni gazda a balatoni borkóstolót! Az általa kínált *soproni vörös szintiszta cvájgelt*, mit a műértő balatoni borosgazda 80 százalék *kékfrankosnak* és 20 százalék – erős szint adó – *otellónak* vél. Azt mondja a gazda, semmi pirosító, tiszta *cvejgel!* Még hogy meggyanúsítom az *otellóval*. Az utóbbi veres (szőlő bora) a vörös szint adó színező bor (lenne) e házastásban, mivelhogy a *kurucvére* tönkrement, a fajmagyar piros színező bor megveszett e veszett világban. Az *otelló*: (direkt) 'rögtöntermő' a gyökértetű rémuralma óta Amerikából.

Nem mintha a javasolt házastítás ne felelhetne meg az igényes borivónak!

Mert hogy: ADJ INNOM!

De csak a javából.

S ez – mindkettő – az.

Különösképp ha *alföldi pirossal* alapozzák!

- Stoppal utaztam Sopronba. Azt mondja a pilóta, biztos nem találok ki, mit visz a tartálykocsijában! Hogy találtam volna el. *Soproni vöröset!* Az Alföldről. Hogy a Húség Városában a pincészetekben valódi *sopronivá* nemesedjék a gyöngye – alacsony cukor, illetve szeszfokú és halovány - piros borocska.

Alföldi bor? Avagy must, murci, netán újbor. S oly egyre megy, miféle! Nemes borra a pógárok töszik.

- Na hallod.

Tették. Teszik, míg engedik nekik.

Poncichter babos bora

Fejérre vörös

A soproni polgár, a szőlősorok közt zöldséget termelő poncichter *poncichter bora* az újabb *veres* előtt *fejér* vala. Úgyannyira, hogy a kuruc békén hagyta az ostromlott városból a szőlőhegyi szőlő művelésére kióvakodó némöt pógárt. Jóságát kíméletlen elhajtotta, házát – ha a labancnak tartogatta – fölgyújtotta, ám a bora (szőleje)...

Tán mert *hun bor* volt, *fejér!*

Ha meg *piros*, azért. Mert *római bor*.

- Az idegen: szép – válaszolá a szittyá, hogy ivá a *veres bort*.

Az idegeny: finom! – tud lenni.

Asszony, bor.

Vetett ágy.

Elkötni való ménes.

Csopakon római pince maradványai. Keszthely mellett latin – IGYÁL föliratú – boros kancsó, Alpok-alján a vasas (*vashegyi*) italnemű.

Poncichter *poncichterét* ha nyeled...

Kőszegi ünnepély díszbora: *poncichter!* Hogy azt hidd, *soproni*. Pedig e *kőszegi is soproni*, akarja mondani *poncichter*.

- Isten éltesse!

Isten.

- A babot megkapáltad?

- Azt meg; a szőlőt.

Kolompért, paradicsomot, káposztát.

Tengerit azért nem.

- Az ő jó szagukat érzed e borban?!

Mindent, mi szép, mi jó.

Somlai aszú

Aszúsodó szigeti (furmint)

Azt hallani, a *somlai (aszúsodó) furmint* volt a habsburgiak nászébora, a *tokajit* is verő legfinomabb Somló-hegyi, Somló-alji bor! Nászébora, mert hogy akkor (ha nem is attól) létszen trónörökös!

Ha mindenáron fiút akar az új pár.

S a Somló környéki paraszt- és nemesember mi másnak nem nevezte volna a *furmintját*, mint *szigetinek*?! (Nyilván mert a *furmint* semmit sem jelent, a *szigeti* meg csak-csak.) Ne is mondjuk a *furmint* az' időben, hogy a magyar még bírta az anyanyelvét s nem vartyogott, *fejér vesszejű szigeti* is lehetett. Az itteni *cirfandli* meg *cilifánt*, avagy *német szőlő*, hogy jelentsen valamit! (Kisiratoson rögtön *letokos-boroznák*.)

Mindamellet a *jufark (juh fark, juh farkú)* valóban az ősi *somlyai* szőlők s borok egyike. Nem tud erről az 1977-ben – Moszkvában? – költ minisztériumi rendelet, amely a (rég) *furmintot* és az (újabb) *olaszrizlinget* ajánlja a jó somlóiaknak, kiegészítésként pedig a *hárslevelűt* és a *tramin* – ennek alapján tiltják az 1980-as években is a *juh farkot*, tájékoztat a négy Somlyó-vidéki jegyző egyike. Am a későbbi, 1987-ben megalkotott Hegytörvény előírja, hogy telepítésre „... a hagyományos somlai borszőlő-fajtákat (*olaszrizling, juh fark, hárslevelű, furmint* és *tramin*) és *csemege szőlő*-fajtákat szabad felhasználni”.

Most légy okos, Döme!

- Inkább igyunk.

Miközben a kisgazdákat ijesztgetik, kerítésen belül azt tesznek – esznek s isznak, itatnak -, amit akarnak, de a *juh farkot* üvegbe töltve már el nem adhatják, jókora *juh fark*-tábla díszlik az 1990-es évek derekán is a jó Somló oldalában. Az állami gazdaság a Somlón a '70-es évek közepén *furmintot* 14,5, *olaszrizlinget* 8,6, *juh farkot* (!) 7,7, *pirostramin* 2,8, *hárslevelűt* 1,8, *rizlingszilvánt* 1,6 hektáron termelt. A nyilván már akkor is Európára és a korszerűsége hivatkozó kollektivisták bábormányzat rendelete tovább szűkítette a *somlai* fajtakinálátot, amely eredetileg jóval gazdagabb volt.

Hamvas Béla úgy tudja, a *somlai* az aggastyán bora. „A bölcsek bora, azoké az embereké, akik végül is megtanulták a legnagyobb tudást, a derűt.” Melynek hatása a világot megalkotó mámor... Mindenképpen orvosság.

Na jó, de akkor minek az ifjának, ifjasszonyának? Fiúcsinálónak nyakolaj gyanánt.

Amúgy a *somlai* (mint orvosság) még a XIX. században is foganatos epemirigy ellen, mindenféle kövekre, vizelettisztító szerként, sorvasztó betegségben, puffadt, petyhüdt (l. bécsi – labanc - udvar!), sápadt, nyálkás silányságokban, gelesztás állapotban lévő betegeknek, rothasztó, ideg- és gyomorlázakban, csömörben sat. fetrengőknek a *somlai bor* külső és belsőképpen; étvágykeltésre, nyugtatásra, bélműködés karbantartására, aranyér és székrekedés ellen. Borzongásra és hülésre (forralva is), öregkori erősítőnek, vérképzőnek, fiat váró fiatalasszony boldogítására, savtalannak, sok sav ellen a *somlai aszú* vagy *óbor*, férfiasság erősítésére avagy keltésére, finemzés segélyére, gyermeknek emésztés elősegítésére, rosszkedv ellen való orvosság, sebmosás. Ammen.

Somló, tárogatóval

Juh farkú somlai

Mi más lenne?

Némi *furmintocska. Hárs(levele)*.

A furmint? Szigeti borocska.

Mindösszesen a *somlai: nászébora!* Ettől biztosan fiad lösz...

Neköm menten a' lött.

„...igenyöst a kerek erdő szélébe...”

Ettől, vagy amattól, mindönesetre.

E' jó bor! A legjobb. Világbajnok... még Bécsben is. (Nem hogy Nevijorkban, Vlagyikavkázban!)

*Juhfark*tanul?

(1859-ben *jufarkú*, mi több, *ifark*.)

Új somlai gazdától hallom (az 1990-es években):

- Nem engedik, hogy *juh farkot* telepítsek!

Először a '90-es évek elején Tihanyban kóstolhattam meg a Somló-mellyéki parasztok mindennapjainak borát, a *somlait*, kellőképpen rá is csodálkoztam: igen jó! (Húzos savanya, mégis.) (Érezni való: nemes nedű!) Úgyannyira, hogy az ember abba nem hagyná – ha róla van szó – a borivást.

Persze, mint mindig, ez esetben is: csak ha a legjava! (Mert a többi...)

(Évjárat, termőföld, gazda, pince, hordó teszi? Valami.)

(Valami finom tud lenni...)

Erre szoktam volt mondani: inkább kínlódjék az ember estéenként a rossz korcsmai kocsisborral, mint hogy otthon borkülönlegesség kínálja magát! Mert abból jó nem származna; a csapszéki műbor-gyanús *lőréből* bőven elég két-három deciliter (úgy fél meszely!), ám az igaziból egy lityiig, jó icce borig meg sem áll a pógár...). (Azaz: hogy tehetné le a poharat, amíg bor van a kancsóban?!)

Mert a *juh farkú*...

Afféle, melyből semmi sem tud elég lenni.

Úgyhogy.

Ebből – ezzel – (ettől) betelni...

...Erre nem letiltja valami hivatal a telepítését a mi drága Somlónkon?!

A marhája.

Még ha valami rusnya idegen szóval lehetne megnevezni... (Taljánul, dájcsul, francúzul, hogy a jenkit – újjélandi nyelvjárásban - ne is mondjuk.)

Legalábbis ezzel rémiszti somlai kománkat az ó-somlai szőlész-borász kertszomszédja.

Mire föl Badacsony szent hegyének környékén is emlegetik (ne is mondjam, pl. Szigligeten):

- Nálunk a fele *rizling*, a fele *juh fark* volt!

S hogy nem akármilyen bor kerekedik belőle. (Megtapasztalhattad: szép kis pár, egybeolvadva – gigádon lefele.)

Mert a parasztgazda már csak ilyen: keveri a szőlőket, hogy aztán kertenként-pincénként más alapanyag-összetétel, más arány, végül is mindenkiétől elütő íz, saját bor jöjjön ki!... A hordóból. (Hogy hová, sejteted.)

Kevés a *juh fark*-ültetvény, sok a *juh fark*ként eladott bor? Emiatt fogja vissza a hatóság a *juh farkot*? Hogy ne hazudozzék itt senki borász, bor(zug)kereskedő, csapos?

Attól még nem kellene akadályozni egy történelmi szőlő s borfajta, a *juh fark* föléledését.

Avagy (mégis) másról van szó?

Arról mindenképpen, hogy az úrhatnám, idegenmajmoló borász árt a legtöbbet a *magyar bornak*: ahelyett, hogy ránk jellemző fajtát állítanának a kínálat élére, amely csak ebből kihozható ízt, szagot, színt, erőt, lelket ígér a szakembernek, másolják a máshol mindig jobb máshonnan valót... Francúz, rajnait, andalúziait – mindösszesen: jappánt -, miegyebet.

Hát ha még akkor a jó öreg előveszi tárogató muzsikáját és szélnek ereszti belőle a magyar nótát, neki a Somló-oldalon fél Dunántúlnak!... Némi peccsenye, paprikás, gulyás, netán avas szalonna a kéthetes kenyérhez, vagy csak szelet zsíros kenyér... Mi az!

(„Mi az hogy!” – ezt, ezt ki ne mondd a Somlón.) (Azt se, hogy „Na és?!”) (Leüt, mint a nyulat szokta a nyúl paprikás szerzője.)

(Kis)Somlai kástélyos

Rosé helyett siller

Mi több, *kástéjos*! Hogy mitől, ő tudja.

Kissomlóhegyi kástélyos – Anno Domini 200... Termelte ... (itt és itt).

Kástéjosnak *kástéjos*, de hogy jó bor lenne...

Siller, azaz az, ami. Nyers pirosszőlő-lé, némi erjesztéssel. Semmi ráültetés, szőlőhéjon-tartás, szőlősüreje-kimaratás, vörössé-nemesítés, nem. Csak adj neki! Föl vele. Le. Hogyne.

Kapásbornak, csiger gyanánt, ha.

Nem ült egy minutát se az 'anyján'! Csak széttörték, kisajtolták a piros szőlőt, aztán uzsgyi, mehet a hordóba, lesz belőle, ami lehet, ihatja a hozzá nem értő... Nem hogy állni hagyjuk az édesanyján, az összetört szőlő héján.

Nem, e *kástéjos*.

Ennek valóban nem kell cégér!

Erre akár sört is ihat. (Mert – ugye – egyébként: Borra sör: meggyötör! Sörre bor: mindenkor!)

Sillere válogatja. *Rosé* ha bánja.

Miközben-izig – azért – tartsd eszedben: a borivóknak való tízparancsolatot! Ne bánts se, mert valaki megdolgozott érte...

Még hogy *rosée*... *Tulipiros*, ha *balatoni* a lelkem.

Amúgy régi magyar megnevezése a Balaton-melnyéken a tegnapi *siller*, ma inkább *rosé* csúfnevével *kástéjos*nak a *kástéjos*! Lichtneckert uram írja: 1814-ben Dörgicsén kástélyost is készítettek, 1857-ben pedig a stájer borkereskedők a Balaton-fölvidéken csak akkor vásárolnak *kástélyost*, ha nincs fehér vagy fekete, ám így is csak kétharmad áron.

Hogy mitől *kástéjos*? Tudja az ég. Túl-a-Dunán leginkább másnaposságra, gyomorrontásra, részegségre, szennyezettségre utal e szó.

Somlai-java

Szigeti, magyarán furmint

Ne is mondd, borok valaha a Somlórul. 1805-ben mi nem: *szigeti* (melyet ma, megtévesztvén a világot, meg magunkat, *furmint*nak gúnyolunk), *bajor fehér* (avagy *fehértóher*), *bajor fekete* (maga a *feketégóher*), *bajor kolontár* – *fehértóher*, *fehértóher* (járni alig, csak járdoválni tudsz másfél icce után) -, *bákor* (mái nap, megtévesztésül, *piros veltelini*), *budai-zöld*, *fejér szőlő* (*lisztes fehér*), *fejér sár* (*sárféher*), *fejérszöld* (*aprajaféher*), *juh farkú*, *kadarka fekete* (na, *kék kadarka*), *kék nyelvű*, *ketske tsetsű*, *leány szőlő* (*leányka*), *Gergely szőlő*, *muskota fejér* (*sárgamuskotály*), *muskota fekete* (*hamburgi muskotály*), *római szőlő*, *rakk*, *posoni* (*fehér*, *Pozsonyból*), *petemzsirom szőlő* (a műveltebbjének, ki ki nem állhatja a hazai nyelvet, *chasselas ciotat blanc*, a *saszlája*), *fekete-öreg* (*öreg-fekete*), *fekete-vátzi*, *som*, *tseke-szőlő* (*csóka-szőlő*), *tüskés-seggű-fejér* (*tüskés-pupú zamatos*), nemkülönben *tüskés seggű* (*de fekete*, *tök-szőlő* (*kék ökörszem*), *török szőlő*, *világos* (*a járdovány*)). Hogy ne is folytassuk.

Amúgy – akkoron – színük szerint *veres*, *kástélyos*, *setét*, *világossárga*, meg *más egyéb színű* a borocska a Somló-hegy oldalából.

Kástélyos, vagy se, innya kő, a betyárját!

- Vigyázz, Misa, vigyázz! Úgy jársz, mint körösztapád.

Mért, körösztapád hogy járt?
Újkígyóson, danában.
Öregapád Iratoson. (Átesött a kerítésön.)
Somlai, jufarktalanul?

Mire föl – a bunkója – nem rád szól a *somlai*ért?! Somlai gazda *somlai* néven nevezett borát értékelve szólott volt a boros (hol kolhozi, hol prérii) szakértője a bunkójának: Nem *somlai*, somlói! Ő csak tudja.

„Ej, te bunkócska, te drága!...”

Mindig ez a nyelvi ... műveletlenség, igénytelenség.
- A boromat persze megiszod?!
Meg, a pimasza.
Jó ezer éve így mondjuk, mire föl a bunkócskája nem rád támad?

Somlai, Iszkázon

Borozás a Nagy-portán

Nagyék, László és István szülői házában, felsőiszkázi faluszélen, Kr. u. 2007 NL-
emléknapiján, a déli verőn! Ákácás árnyában, hidas helyén, épp fölszedett ifíró sátoztábor
nyomsávjában: káprázatos NL-táltosmúsort. Aranyszarvas, medve dala, táltos éneke színész,
énekes, kobzos előadásában. Szarvasbögés, szarvas dünnögése, medve torokmélye, táltos
révülése: előítalként – a szarvaspaprikást megelőzően – *somjai*ból kapsz egy pohárával!

Hallgatod, hallga, élvezed, bámulod, révülsz, NL-varázslat, a tiszta művészet bódulata.
Elé, alá, fölé, mögé, megelőzően *olaszrizling* helyi gazdától, Somló szent hegye oldalából,
aljából? Akár az egész Balaton-melvényen, Somlyóig bezárólag: a legjobb bor vala! *Jufark?*
Nem, annál lágyabb. Bár épp olyan jó szagú, harapni való, utántöltendő.

- Nem iszod te túl gyorsan? – intene rendre, előadás javán, szünetében MM mester a
szombathelyi szőlőhegyi végekről.

- Nem hagyom fölmelegedni.

Pinchidegen. Hogy engedheted meglangyosodni? Hogy kiköpd, mielőbb bevennéd –
a napi adagot.

Somjai olaszrizling? Magyarrizling; avagy csak, simán: somlyai. Úgy, ahogy (van).
Hogy lenne talján? (Már Márai észrevette: „olasznak nevezett magyar rizling” a lelkem,
semmi más!)

- IV. Béla talján vincelléreket hozatott az áldott hegyre – int meg a bortörténész.

Somlónkra ők hozták a *furmintot* – vélhetnéd. Ha nem tudnád, a *furmint: szigeti*, mi
más.

Somló...Melynek levével tüzelte a Feketesereget Mátyás, az igaz. *Somlaival* vették be
Bécset? Hogy a Király fogytán belévenszenek a *somjai fejrbe*?

Innya kő! Mint a huzat. Ám ennyire...

Csudaszarvas-regére mi nem: a helyi vadásztársaság szarvaspaprikása! Főtt
pityókával, savanyával, lágy kenyérral – hogy Savanyó Józsi is megnyalja az efféle használata
közben (ha a következő iszkázi búcsúból nem üzik el a zsandárok) a babája száját is Nemes és
Apácza és Jobbágy Iszkázon.

Lelkem lelke!

- Huszonöt hold volt.

Olyanforma ház Felsőiszkáz legszélén, már-már tanyaként, mint Farkas öregapádé volt
Újkígyóson a 19 jó fekete, zsíros holdjához. Csak amabban – az enyémben (mely az enyém is
lehetett volna, ha nem jön közbe ez, az) – pálinkára nem futotta a gazda tartásából, emebben
bor részegítő mennyiségére nem. Hozzá kellett még ragasztani egy-két(-három) darabot.

Hogy jusson valami a gyermekeknek, leányoknak is. Meg: a kígyósi tornácos, emez egy tömbben középparasztház. Abban két leányt nevelhetett föl öreganyám, öregapám (a többit elvette tőlük a Mindenható), emebben négyen jöttek a világra.

Jutott is, meg nem is. Fölsőiskázon, Újkígyóson.

- Egészségünkre – biccentesz Elemér, Pista, Miklós, Éva, Bence felé a *somlaival*.

Egy-ugyanazon magyar világ.

Somlai!

Csoda, ha fiat szül a *somjai*t nyalogató ifjasszony?!

- Csak le ne itasd nemzetmentő indulatodban az ifjúságot!

Sokra mennél vele.

Inni, és hogy is mondjam. Elsősorban hogy is mondjam.

„Igyál, betyár, múlik a nyár...”

Szerencséd, hogy nem keveredtél az ifitáborba! Még valami galibát okoztál volna.

Bor bé, magyar jövőendő.

Ha az ilyen egyszerű volna!

Süreje, kenyérrrel

Somlai-vég mártása

Nem véletlen danolja a koma:

„Őszül a vén betyár...”

Mert hogy épp annak van itt az ideje. Lassan jön a szüret, jövőget!

Túl lassan.

A gazda az utolsó szívás – nyelet – borát teszi lopójából kancsójában vendége elé az asztalra. Amikor annak is kitelik az ideje, gazd' uram szomorúan állapítja meg:

- Hallod, komám, ma már nálam többet nem iszunk! Csak a süreje maradt.

- Annyi baj legyen, reggelig kimártogatjuk kenyérrrel.

A szőlőhegyre (mit szőlőhegyre, a Somlóra!) kilátogató komának igaza lett. Mert még hogy a kancsó alja, a hordóban valóban maradt annyi, hogy *somlai mártásként* megtegye! Ha nem is szüretig, a ma éjszakai hazamenetelig.

Ezöknek, somlai?!

Csak ha műbor

Somló-környéki kisvárosban mulatsz. A városka szállodájának dísztermében tombol a tehetősebbje: szilveszter van, maholnap (pár óra még...) újév! Jó kis zene, tánc, finom falatok satöbbi. Meg hozzá pezsgő. Már aki tudja, amit tudhat. Más söröz – még most is. A magadhoz hasonló tapasztalatlanja kér bort.

Az egri? Bikamentes. A vörös? A tolnai borvidékről – amitől még iható lehetne!

Neked hogyan: *somlai! Somlait* kérsz, azaz a javából.

Jól fest az itallapon: iható (eszerint, legalábbis a kínálat erre utalna): *furmintot, juhfarkat*, meg *olaszrizlinget*!

Persze, hogy a *juhfarkkal* kezdenéd!

Hogy nyomban le is tudd.

Megiszod, meg. Ám.

Na nézzük akkor a *furmintocskát*!

Akkor már gyanakodol. Óvatosan nyúlsz a kupa után.

Csak hát ha egyszer eléd teszik...

Ugyanolyan lőré. Meglehet, ugyanaz a 'bor', némi ízesítővel.

Ez, nekik, *somlai*!

Nem is kéri senki még egyszer! Aki rögvest egész iccével rendelt, savanyodhat (a műborhuzatban) – Szilveszterről Újévre virradóra - egy esztendő.

Az *olaszringlinghez* – ezek után – hozzá sem fogsz.

- Két hónapig az én boromat kínálták. Akkor az igazgató előállt: csak akkor tudják továbbra is megvenni a boraimat, ha a városka valamennyi kocsmája is tőlem vásárol! Persze hogy abbamaradt az üzlet, ezeknek műbor kell, nem igazi *somlói*!

Álbor-áron.

Inkább a kisváros díszszállója is ilyen *micsurint* itat vendégeivel! Mert a csapszékek nagyobb hasznot hoznak... ugyanannak a tulajdonosnak? ...Tulajdonoscsoporthoz.
Maffiának.

A pártszínezetet ne nézd! Nem párt-, pénz-szaga van a dolognak.

Álbornak, szarnak-húgynak nincs gazdája.

...Hogy boros gazdánk egy megyeszékhelyi jótékonysági fogadáson a magáéval szerepeljen: *furmintja somlai furmint, juh farkja somlai juh fark...Somlai a javából!*

- Tizenhat fokos – kínálja a bémész népnek.

A szeszfoka. Azaz hogy: jó erős! Kései szüretelés, majdnem aszúbor.

Megáll az ész. (Az ész foka.)

A minap, másik derékszéki – bormegyei, veszprémmegyei - fogadáson, szintén műborral traktáltak (volna) bennünket... efféle igazi helyett! Hogy a külhoni borkereskedő elkerülje tájainkat. Mert akit egyszer becsapnak, hogy kérne ugyanabból még egyszer?

Ellenben amikor *pannonhalmi*, avagy *veszprémi érsekségi* borocskát tesznek eléd, valamiért mindig ugyanaz a színbort csudálhatod!!!

Szentséges ég... 'A papok' (vincellérjei) mit nem tudnak!

Keszthelyi piros

Cserszegi cserszegi

Da bibere – mondá a deák nyelven értő római latin a mi hazánkban, Szittyahon nyugati felében, a Balaton nevű túl-a-dunai tó és vidék s táj kezdőhelyénél. (Jó Aczél József doktor másképp gondolá, szerinte a Keszthely a görög 'kiszto helo' /csalitos/ következménye.) Csalit ide, Tomaj melletti Cserszeg amoda, a keszthelyi egyetem tangazdaságának *cserszegi fűszerese* sem akármí! Tudnak-é a Georgikon urai s tudorai s deákjai s kapásai minderről, nyilván, ám hogy a római dák-származék jó mái keszthelyi borászok-szőlészek értik a dolguk, bizonyos! Jutalmazza is buzgólkodásuk díjra díj.

Még hogy díj: csúszik, igen ízlik tekegyelmednek a *keszthelyi fűszeres*! Többen inkább a *keszthelyi pirosat* kóstolgtatják, nem akármí az sem! Eddig azt hitted, a Balatonnál csak a *mindszentkállai kékfankost* kínáló püspöki vincellérség ért hozzá, ám most ím a keszthelyi tudorok veres bora! Sem akármí. Úgy a biztos második helyre méltó a Káli-medencei mellé. Ami – Tihany lassan szőlő-nem-látta hegyeit méregetve – különösen fontos. Van ám *piros balatoni*! Jóféle *itteni vörös*. (*Itteni*, s nem Moszkva-parti; nem párizsi; nem genfi.)

Mily kár, hogy a 2007-dik évet a Veszprémi Egyetem díszudvarán köszöntő népek elé csúf vignyettákkal teszik a *keszthelyi vereset*, meg a *keszthelyi fejéret*! (Fűszerszámostul: szürkemarha-paprikással, bakonyi gombás disznósülttel, nem dunántúli módra csóré, hanem káposztába tekert, tehát nem káposztalevél nélküli, valóban töltött káposztával, melyhez – előbb füstölt, majd mostanra főtt – sonkadarab dukál, meg a többivel melléje, alája, eléje-föléje, beléje.) Mondom, a címke pocsék! Afféle, mint amelyet egyre többet látsz: a mindenféle álbor, csicsabort, díszbor, ízesített-finomított-átröndözött, *kapásbornak* sem való *csigerhez* föl nem érő *művinkók* esetében szokás az üvegre ragasztani. Mást ne mondjak:

színes, túl színes, túl harsány, túl hangos a koma – akarja mondani borcímke. Nagyot akar mondani, erőst föl akarja magára hívni a figyelmet, le nem szállnak rólad, hogy megvedd, vidd és idd!

Ránézel az efféle címkével rútitott palackra, s már odább is állsz. Mert valahogy... A kerti törpére gondolsz, a kerti törpe gazdájára, kinek épp ez jár! A findzsája-kupája-pohara helyett a műanyag ibrikjébe. Ha nem ilyenben kínálsz neki, rád nem néz, észre nem vesz, továbbmegy! S való, pénze neki van (több).

„Lőre, lőre, be’ szép hordó lőre...”

Mármint a ciradás címkével éktelenített üvegcsében.

Nem ebben! Amit éppen most nyalintasz fenéig. Ennek is pocsék a címkéje, hogy annál kábítóbb legyen benne a bor.

Georgikon pincészet a Pannon Egyetem készthelyi egyeteme mellett (Cserszegen?), borát termeli s üvegeli a tanüzem Készthelyen (a néhai csalitos helyén alapított Kiszto-Helón?). Teremtöm, micsoda bor!

Épp elég gond annál a pohárnál mögállni, melynél mög köll állni.

Isten álgya gazdád kezét! Tükéd. Édes jó Istenkéd.

Süvegeli Miskád.

- *Irsai Olivérből meg pirostraminiből* nemesítette Bakonyi Károly! Övé a *nektár* is (*Juditból, cserszegi fűszeresből*)...

Szent Isten, hogy tudod ezt letenni!

Muraszemenei esküvé

Pontosabban Bussay doktoré

Bussay doktor Muraszemenyén a pincészetében mit ki nem talált! Mire nem jött rá...

Vajh mi megtesszük-é?

Aligha.

Mégis.

Nem tudni, milyen a bora, de hogy megfelelő a megnevezése, biztos!

Érthetőbb, mire utal, mint a *cuvée* csúfsággal. Miről épp csak az nem derül ki, hogy *házas, házasiótt* (az illető borocska), azaz többféle szőlőből, borból áll össze a lelkem.

Ellenben Bussayé...

Játszik, persze, de helyén teszi.

Bussay Esküvé: száraz fehérbor. Rajnai rizling és olasz rizling 'esküvé'-je.

Fahordóban erjedt és érlelődött, fél év után kerül üvegpalackba. Szagával – írja: illatával – és zamatával is rendkívül sokrétű.

Hát még ha nem fél évig érlelte volna... (L. *mindszentkáli kékfrankos!*)

„Lesz Vigasz” – írja a zamárdi csárdatulajdonos a cégérére. (Les Vigas?) (Van.)

(Esküvő nem különben.)

Bussay Esküvé 2005 Csörnyeföld. Mi több, Muraszemenye – a Mura folyó mellől.

- Az ényim barrigue érlelés! – rikkant a szakí.

A másiké is, csak ő fahordóról tud, ne adj isten tölgyfahordóról. Hogyne, újról.

Szinte már 'barrigue bor'. Miközben csak: bor. Hordóból. Új hordóból való. Mely új fahordó hogy a csudába ne adná át a fa ízét! Ízeit, szagát, zamatát. Abból valamit.

Barrík...

- Bari, rendben. De hogy ennyire?!

- Ez nem ugyanaz!

Nem, nem. Mint a *cuvée* meg a *bikavér*, meg az *esküvé*, a *vögyös, házasiótt, kevert*...

- A kevert tömény!...

Ha még van. Borból hogyan.

Villányi portugieser...Portugál? Mért nem úgy tetszik mondani? Magyarizer módra... száraz vörös: élénk rubinpiros, finom csersavtartam, bársonyos, gyümölcsös, sötét. Lehet lekváros az ízhatás... Villányi borlekvár.

Rád kényszerítik! A *portugais bleu* maga az *oportó (portói)* lenne. Miközben nem is biztos, hogy portugál, inkább közép-európai fajta – a Csombordi Bor Egyetem alapítója szerint. (Közép-Európa szíve pedig, tudhatod, merre vagyon.) (Ott, ahol állsz.)

Wunderlich Siller – na, végre valaki nem hülyít! Mert amúgy akad *blabla-siller* is (*siller, rosé* álnéven): *Monarchia, Egri Rosé...*”Színe már-már sillerbe hajló” - adja tudtul a nagy nemzetközi üzletlanc honi fiókegyházának borbírója sommerlier-ja. Szóval hogy ő nem *siller...* (L. *Velence-java!*)

- Ha a borásznak *Kadarka, Cabernet Franc, Cuvée Reserve*, az én műhelyemben készülő asztal Asztal, szék Szék, Vargha Asztal, Vargha Szék, a lóca Vargha Lóca, a pad Vargha Pad...

Fölös nagybetűvel.

Hogy mi nem jut az ember eszébe az *esküvéről!*

Esküvétől.

Radar g-gye, Lesencze

Lesencei rizlinghegyen

...Mondhatnád „G-gye gyévoska; gyévoska g-gye?”, hogy Kermendi cimborád – ott fenn – véled somolyogják.

Nem, csak:

- Radar g-gye?

A Lesencei-szőlőhegyen (Nemesvita felől).

A tapolcai borbarát tanár a Trabantjával (Krisztus urunk 1960-valahányadik éve helyett Lenin valamelyik esztendejében) a Hegynek tart. Túl városszéli orosz kaszárnán, ruszki röptéren, föl a lesencei szőlőhegyre.

Szép napnak ígérkezik! Melegen süt a kora tavaszi nap, akad épp elég dolga a szőlőben. Szőlőben, pincében, mert a pincét is rendbe kell tenni. A bor.

Orosz katonai kocsik áll a hegyaljai dűlőúton. Leintik.

- Radar g-gye? – kérdi rögvést a kapitány.

Angoltanár a lelkem, oroszul ennyit még megért, a válasz már bonyolultabb. Valahogy azért elmagyarázza a ruszki katonának, radar itt a Keszthelyi-hegységben, illetve a hegység keleti alján a szőlőskertekben véletlen sincsen.

Értik, értik a szovjetmuszkák, nincs radar.

Izgathatja őket, mert alig kerül papír-Jaguárjával egy keresztúttal följebb, már megint ott van előtte a dzsip.

- Radar g-gye? – térnek újfent a lényegre.

Tanáremberünk nem rest, újfent magyaráz, mutogat körbe:

- Radar nyet!

Hogy mondhatná – volt ő katona! -, hogy keletebbre, a Bakonyban ott a radar, amit keresnek! Az országútról, ha arra mersz nézni, láthatod.

Amikor harmadjára is megállítják a vereskatona elvtársak a Lesencei-hegyen a mi papírdoboz-Jaguárral pőfőgő szőlész-borász – hétvégi vincellér – tanárismerősünket, nem bírja tovább cérnával.

- Radar nyet, de egy kis borocskát kerül a pincében!

’Borocskát’, vakarja tányérsapkától megszabadított fejebűbját a szoldát katona, hogy a másik a magáéra üssön.

- Bor!

Azaz vina, vino, vin, vagy mi.

S emberünk már mutatja is az utat, mert időközben hazaértek a szőlejéhez, merre a pincéje, hol a boros kancsó, egyáltalán mit ihatnak meg!

A második pohár (*lesencei*) *rizling* után az is kiderült, hogy kitűnően tudnak angolul a szovjet szoldát tiszt urak.

Rizling? Persze benne egy kis *muskotály*, meg még valami, hogy simább legyen.

Ne is mondd, természetesen bort akartak inni a tiszt urak, a radart csak az ellenség megtévesztésére sütötték ki.

Hogy miként értek haza e *lesencei* pinceszerről magyarhoni – a Balaton-felvidékhez közeli – kaszárnyájukba a ruszlik? A közúti balesetek szovjet résztvevőiről a sajtó akkoriban sosem adott hírt, mással volt elfoglalva.

- Adj a hírlapíróknak is egy kis *balatoni borocskát*, tudom isten, mindent kifecsegnék!

Ők igen, ám az ügyeletes olvasószerkesztőjük (aki egyszer már – 1956-ban - megégette a kezét) mindig épp eléggé éber elvtárs volt. Másképp már tegnap útilaput kötöttek volna a talpára. Tanárunk ellenben...

Badacsonyi

Árpád bora a Hegyről

Saját borával kínál a badacsonyi hegyoldalon megbúvó szőlejében Papp Árpád költő, irodalomtörténész, műfordító, folyóirat- és könyvszerkesztő, egykori budapesti, palermói, máltai és athéni egyetemi, kaposvári középiskolai és vörösberényi akadémiai tanár. 'Paraszt borral', melyet a gazda a szőlőjében termő fajták összekeverésével készít – vélem, mert elárulja: házasítással született e férfiembernek való nedű.

A paraszttal ellentétben úri bornak – magam – azt nevezem, mely kizárólag egy-egy fajta szőlőből születik. Amiből arra gondolhatnál, hogy az úri a jobb! Miközben az általad leparasztított bornak épp az a különlegessége, hogy ahány pince, annyiféle ital, ha ugyanazokból a fajtákból állt is össze a gazda ültetvénye! Mert a tőszám már bizonyosan eltér, el a kezelés, gondozás, valamiben biztosan más, mint a szomszédé... A paraszttal bor esetében maradéktalanul igaz: ahány gazda (dülő, szőlő, pince...), annyi bor! Annyi íz, szín, szag, kellem... Valami szagos szőlő is lehet Árpádéban, érzed azonnal, ahogy a poharat megemeled; még hogy inni való, mindaközben csodálni valóan finom. Érzed, ügyesen házasította őket...

A 'majdnem Nobel-díjas' író, Herczeg Ferenc villája melletti Papp-tanyán, a hegyi szállás pincéjében kóstolgathatod: *rizlingszilváni*, melyet némi *sárgamuskotály* színez. (Ízesít, lágyít, csinosít minden kellemkedés nélkül.) Piros bora? Kóstolás előtt mondom neki: épp elég balatoni borversenyen lehettem ott, de – addig - kifogástalan itteni vereset (a püspök *mindszentkállai kékfrankosát* leszámítva) nem ittam. A *tihanyi piros* lehetne jó, de az meg túl kicsi helyen terem, úgyhogy eleve nem *tihanyi*, amit eléd tesznek. Amely *balatoni vörös* meg valóban inni való, többnyire messziről szalajtott dúsgazdag – külhoni – szőlészek találmánya, máshonnan hozott fajta, eljárás szüleménye, mely bármily kellemes, az eredetnél (messzeföldinél, franciánál, miegyébnél) hogy lenne jobb?!... Szóval hogy a Balatonnál a fehér az igazi.

Miközben a Papp Árpád-féle *kabernet* – 'kamara-bora'? - is igen kellemes...

Vörösborivóknak való. S hogy külön kezeli (szüreteli, sajtolja, erjeszti, tárolja) a vörösbornak való mellett a hölgyek-kedvence *hárslevelűt* is, s csak a *szilvánt* meg a *muskotályost* adja össze, kétségessé válik előbbi paraszttalborozásod: ha mind a négyet összetenné, lenne jogos e minősítés, ám hogy különválasztja s igény, ízlés szerint állítja csak párba őket, kimondottan ingyenc szőlészre-borászra – badacsonyi boros gazdára – (már-már képzett vincellérré) vall...

A Római úti villa alatti szőlő művelője többször műtött szívvel élő ember, borán ez a küzdelem nem érződik. Annál inkább a szeretet, mellyel szőlőhöz és borhoz nyúl. Télen netán

hason csúszva, nyáron is jól megizzadva, tavasszal-ősszel is jól megnyomorgatva tarthatod csak innen a kapcsolatot a közeli külvilággal (példának okáért a bolttal, honnan föl kell cipelni a sziklakert lépcsőjén a mindennapit, a tűzifa-kereskedővel, kitől idáig kell húzgálni a kályha-meleg alapanyagát). Szabad szemmel – az öreg cseresznyefa, vagy a tornác alól – igen könnyen és messze ellátsz: jobb felől Szigliget vára meg hegyei, szemben meg a déli part Löllétől Máriáig. Egy szemvillanás és már odébb is száll a tekintet, ám hogy az egyik szőlősorból a másikba kapaszkodj, igencsak össze kell szedned magad. Erőd, amennyi még van, míg kerül a Jóistennek köszönhetően.

Papp Árpád költő, tanár, görögség- és latinság-kutató 70 évesen is rendíthetetlen szorgalommal műveli a szép kis kertet a Tó fölött. A Badacsonyi derekában megbúvó csendes hegyi szállásán asszonyával talál menedéket, hol meghúzhatja magát a külvilág igazságtalanságai – megannyi butasága, érzéketlensége, tökéletlensége – elől. Itt Fönn, Badacsonyi Havasán (Szöllején, Szőlőskert javán) úgy érezheti, szabad mindattól, amihez hogy lenne köze?... Az áttanulmányozott s megismert Görög Tökély magyarhoni párját megálmódó ember csak itt, e Badacsonyi Világvégen-Világtetőn lelhetette meg azt a békét, amelyet egykor valamennyiünknek remélt?

Badacsonyi Szabadság. Ha csúszva-mászva, ha megkönnyezve, vért izzadva, ha naponta próbára téve is: úgy érzi, csak így érdemes. (Hány öreghegyi, vöröshegyi, lokhegyi, várhegyi, sátorhegyi, megyehegyi, újhegyi, káptalani gazda érezhet így Almádiban?...- Almádiban, hol szállásod vagyon.)

A Túlparton – míg bele nem fagyott a nyáresti Tóba - Fodor András (Fonyód írója) érezhetett valami hasonlót? Kicsit arrébb, nyugatabbra, a Becehegyen érez ma, ha még föl bír kapaszkodni szöllejébe, Takáts Gyula, a Balaton-fölvidék matuzsálemkorú kaposvári költője? Pár száz méterrel odébb egykor (a Nagy Magyar Tengerről a Kis Magyar Tengernél ábrándozó) Herczeg Ferenc? Fönnebb, a Szegedy udvarháznál Kisfaludy Sándor, a Balaton-mellyék tán legnagyobb költője?

Papp Árpád bora: nem akármi! Vendégcsalogató, vendégmarasztaló. Mint minden valamirevaló borocska. Mielőtt bele tetszenek kóstolni, nem árt keresztet vetni. Hogy hálát adjunk az Égnek, amiért e gazdánál tanyázhatunk.

S hogy barátaiddal e szeszélyes nyárutón megpihensz nála, megtudod: az új- és az ógörög, meg a latin világ tudora két évet (az Almádihoz tartozó) Vörösberényben töltött. A volt jézustársasági kolostorban alapított Balaton Akadémia tanáráként dolgozott 1994-ben és 1995-ben Almádiban (melynek része az Árpád-kori Szárberényből lett Vörösberény...). Azt mondja, van mit folytatniuk – fölállalniuk – az almádiaknak! Hogy végül mégis a minőség (hogy ne mondjuk: a jó bor) diadalmaskodjék a mindenféle hamisoknak (például a bort pancsolóknak) kedvező mai világban... Almáditól Badacsonyig, meg vissza.

Úri bor, paraszt bor

Külön, vagy együtt szedi

Amire magadtól rájöttél, rég szaktudomány! Úgyhogy csak ittál annyit, amitől – nagynéha – már magatól is megvilágosodjék...

A Balaton mentén az elmúlt századokban külön számították az úri bort és a paraszt bort, írja Lichtneckert András. E tájon úri bornak számított a *szigeti* (melynek idegen, tehát egyesek szerint szép nevezete a *furmint*), a *kéknyelű*, a *sárfehér* és a *zöld szőlőből való zöldszilváni* (*zöld sylváni*, azaz *erdélyi bor*). Paraszt nedűnek vették ellenben a *juh farkot*, a *cserszőlőből* (*szőkeszőlőből*) való *somogyi fehért*, meg az egy-két századdal ezelőtt az itteni szőlőültetvények felét kitevő, aszúsodásra hajlamos *fehér szőlő* borát. A vörös bort adó szőlőfajták közül a Balatonnál is kiemelkedett a *kadarka*, melyet a parasztgazda együtt szed szüretkor a többivel, az úri – kisúri, nemesi, netán uradalmi – szőlészet viszont (vincellérjével) külön kezeli, kezelteti: a *kadarka szőlőből kadarkát* szűr(et).

Ki ezt szüret, ki azt.

Valamiért így is megteszi, úgy hógyne!

A gazda eleve úgy ültetett (ültet jobbára máig) szőlőt: összeválogatta a neki tetsző fajtákat, hogy azokból a hordájában csak rá jellemző házasítással keveredjék ki a bora. Úri *fajbor* helyett ezt tenné a *parasztbor*...

Ejrópa, gyerekek, Ejrópa! Ezer évektől fogva. Már az Urál előtt (még Ázsiában), a Kaukázus alatt... Mikor ti még a világon se voltatok.

Badacsonyi kéknyelű

Ez se kutya!

A *badacsonyi kéknyelű* után a nóta miatt kezdtem kutatni, s (az 1980/90-es években) egyre kevesebb helyen kaphattam. A Hegyen a Kisfaludy-házhoz vivő pincesor derekán került még egy – csapszékként is működő borház - 1996 nyarán is, máshol csak üvegben s műtári (tehát méregdrága) borként árusították.

- Nem kocsis bor ez! – utasítottak el (értetlenkedésükkel, tekintetükkel) annál a borozónál is, melyben a *kéknyelűt* állítólag fölvásárló nyugati hazánkfia cselédei szolgálják a vendégeket.

Pohárban, egy-két kortyot, csak úgy kedvemre, séta közben?!

Ebből...

Vagy icce bor – üvegestül -, vagy mehetsz, amerre látsz!

- Összevásárolta Badacsony valamennyi *kéknyelűjét*, már csak neki terem; a bort nem keveri, a legtisztább *kéknyelű* jön ki a pincéjéből!

És Nyugatról hazaszármazott hazánkfia mit csinál a magánkézbe vett csonka-magyarországi *kéknyelűvel*, tán a külpiacon értékesíti a honi paraszt borkeverést kizáró módon tisztán megőrzött, kizárólag *kék nyelű* fürtök szőlőszemeiből sajtolt léből erjedt fehér borát? Mert hogy idehaza alig kapni.

- Azt nem tudom!... Nem adja el, a maga kedvére termeli! – panaszolja a helybéli borissza a szigligeti vendégeknek.

...Amúgy persze bor és bor között valóban ég és föld a különbség.

Az egy szem, paraszt szőlősgazda pincéjéből származó – poharazható – *kéknyelű* tavaly féledes volt, most meg félszáraz, száraz? Az időjárás tette? Napnyugati borgyárakban más a helyzet: számítógéppel vezérelt üzemeik mindig ugyanazt állítják elő.

Két évtized múlva kiderül: Szeremley uram pincészetének termékei világszínvonalúak. (Például attól, hogy erősítik a magyar földön termelt magyar bor kínálatát.) Nem a művi borgyári termékek számát szaporítja, a miénket, a *badacsonyit* mentette át a Krisztus utáni harmadik ezredbe.

Szürkebarát, kéknyelű...

„Sok halú Balaton,
Jó ború Badacsony!
Isten veled Csobánc,
Engem többet nem látsz.”

– rita Gyulaffy uram 1569-ben, amikor a habsburgi árulók elől Erdélyig kellett futnia.

A legújabb, Badacsonyan nemesített szőlő- és borfajta a *Delelő* (a francúzoknak, meg egyéb tájékozatlan nemzetbélieknek *Zenit*). A badacsonyiak legsikeresebb *badacsonyi* fajtája lett mára – hallod a kísérleti pincészet legmélyén 2000-valahányban.

A *kéknyelű*? Nehezen termékenyül. De hogy mennyire csúszik...

Ha máshun nem, benned csak megfogon.

Hogy mivel ne kísérletezzék a Badacsonyi Kutató Intézet évezredünk kezdetén? Munkálkodásuknak köszönhetően kerül asztalodra a szaporátlan *kéknyelű* és a kitűnő porzó *budai zöld* keresztezésével lett *rózsakő*, meg a *budai zöld*ből és a *szürkebarát*ból lett *tűzhányó* nevezetű szőlőből születő bor.

Hogyne lenne – valamennyi – borivónak való...

Borisszáknak való

22 éven felüli 98 éven aluliaknak!

Borfajták – mondhatni borrend – azon az alapon, hogy az Isten kétféle bort teremtett: a szürkebarátot és a leánykát. A szürkebarát és a leányka állítá elő a többi bort úgy, hogy a szürkebarát beteszi a dugóját (magyarán mondván: micsodáját) a leánykába. (S már sorolja is a pince-mellyéki mese.)

- Ha a micsoda épp jó, akkor *ezerjó*.
- Ha a micsoda puha, akkor a leányka elkezd *szomorodni*.
- Ha a micsoda beszorul, akkor *kéknyelű*.
- Ha a micsodát fölaprítva teszik a leánykába, akkor *szemelt rizling*.
- Ha a micsoda nehezen tud bemenni, akkor *visontai*.
- Ha a micsoda sehogyan sem megy be, akkor *pusztamérgesi*.
- Ha a leányka nem kap micsodát, akkor *csongorádi vörös*.
- Ha a micsodát egy másik szürkebarátba teszik, akkor *homoki*.
- Ha a leányka nem akarja a micsodát, akkor *kövidinka*.
- Ha a micsoda csavaros, akkor *(szigeti) furmint*.
- Ha a micsodát rossz helyre teszik, akkor *malaga*.
- Ha a szürkebarát 25 éves, akkor *bikavér*.
- Ha a szürkebarát 75 éves, biza *aszú*.
- Ha a szürkebarát költő, mi más: *siller*. (Újmódi neve *rozé*, magyarán *kástélyos* – 1. egyebütt).
- Ha a leányka néger, akkor *pinot noir*. (Az, fekete a hogyishívjákja.)
- Ha a leánykán erényöv van, akkor *vaskúti*.

Innya kő, a betyárját!

Nincs annál szebb, mint amikor berúg a művelt ember.

- És még te nevezed magad művelt embernek...

„Bort iszik az útonjáró,
Akár szegény, akár báró!”

Ám ha *vinkó*ból iszod le magad... (Téged visznek el.)

...Azelőtt még ne, azután meg egyre megy.

- A micsodáját a hogyishívjáknak!

Ha ezt végigiszod...

Szentgyörgyhegyi

Muszkalátta magyarbor

Még hogy *szentgyörgyhegyi*! *Szovjetláltának* is mondható – mert hogy az elvtárs (ēftárs) nevét hiába a szádra ne vedd.

Mire észbe kapsz, már királyleánykának látod a muszkalátta hegyrusnyaságát...

Szentgyörgyhegyi olaszrizling... (Majd' ilyen a káliak *táltoshegyije*.) (A *csopaki*.)

(Rezedaszagú – állítá a szakavatott, és mesemondó, borkóstoló.) (*Magyar-a-rizling, magyar; balatoni*.)

Hegy-rusnyája.

Pincszeren, tapolcai tisztviselő Szentgyörgy-hegyi szőleijében az Úr 1970-es éveinek az eleje táján valamikor. (A tized középső harmadának az elején.) Igen-igen megadja a módját! Majd mint később az aradiak lippai dáridóján (étel, ital koradélutánól éjfélig, fogásról fogásra köszöntővel, tussal, muzsikaszóval, tánccal, hejretyutyutyu!).

Előbb csak egy kis borkóstoló! Mondjuk már meg neki, milyen a bora?! Persze hogy a legjobból szív a lopójával.

Majd a másiktól.

Van neki *szigetije* is!

Ami beletér.

Ha nagyon megszomjazzál – pirosat rég láttál -, mutatóban tájidegen *vörös* is kerülhet poharadba.

Egy falás?

Falás? Mért ne.

Falunk hozzá.

Azt a nótát ismered-e.

Csuda bor a kendé!

Nem kendezted, mert elvtárs volt az illető, de az elvtársazást is abbahagytátok.

Ehhez mit szólsz?

Mit lehet ahhoz. Arról.

Le vele.

Kinézel a Szent György-hegy oldalába, a szőlők közé, bámulod az alanti a tájat. Egy kis levegő. Borra lég.

Egi bor! A *szentgyörgyhegyi*.

Aki még ezt sem ízlelte...

Honnan tudná.

Bent egyre hangosabbak a vendégek.

Alig hogy visszatérsz, a gazda mén ki.

Az előbb említette, ha megszorul, mert a vendég így kívánja, nőt is kerít.

Amikor a szovjetek itt jártak...

Hogy itt voltak, semmi nyoma, maradt elég bor nekünk is, maradt a Hegy cédájából is. Annyi, amennyi.

Mert hogy visszajött a gazda. Majd kisvártatva.

Észre kellett volna vennünk, miben mesterkedik, de nem. Hogy valóban meglepetés legyen. Mert az volt! Se Aggyisten, se Csókolom, betoppant, mintha mi sem történt volna: mintha épp most ment volna el, bocsánat, kicsikét elmaradt magánügyeit rendezni.

Közügyön innen, közügyön túl.

Ne is említsd, városi tisztviselő boros gazdánk őt szokta raportra hívni, ha fontos elvtársak tanyáznak pincéjében! Megyei, országos, sőt, nemzetközi, azaz szovjet katona és egyéb – úgymint csak a példa kedvéért endékás, meg más kágéestébéli, sőt, cubai - elvtársak, ha bor, sonka s kenyér, avagy pincepörkölt dandárján (netán) ERRE is kedvük támadna.

Ki tud, ki mint, az e napi bevétele – már ami a vendégektől származott volna – biza elmaradt.

Még ha világszépe lett volna! Üsse kavics, két hörpintés közben csak-csak, de így. Jó borra hegyréme?

Mert ez afféle volt.

Hogy volt neki valamelyes kisebbségi jellege is, hagyjuk, mert – amúgy – faji jellege a dolognak egyáltalán nem lehetett (volna). Nő volt, jószerivel menyecskének is mondható, igaz, kissé elhasznált, agyon-pincszerezett.

Hogy is mondják Hajóson? („Gazduram, cserélünk?”)

Hadd el.
Bor, bor. Hangulat, hangulat.
Ízlés, miegyéb. Bortól feszülő indulat.
- Hogy a szovjet elvtársak milyen kedvesek szoktak lenni...
Csak ne vihogott volna hozzá olyan törvénytelenül a foghíjas micsodájával.
Hogy mit kaphatott – utánunk, távoztunkat követően – a saját borától a Hegy bikájává
változó gazdájától... Jobb abba bele nem gondolni.
Mert nem vitás, majd' oly kába lett, mint mi, a vendégei.
INNYA KŐ.
- Innya, vagy nem innya!
Ő igen, mi csak módjával.
Valahogy hazaértél.
E' jó pincészer vót!
Jobbat képzelni nem lehet.
De az a *szentgyörgyhegyi*...

Vágják a szentgyörgyi szőlőt

Bence-bora vót, nincs

2007-ben a nyár elején jelenik meg először a Szent György-hegy déli lábánál fekvő szőlejében Bence. Nem bírja! Jön a bizottság, ellenőrzi a kivágást.

Ő ki, mi még messzebb.

- Megyek a barátaim után – jut eszedbe egy idegrezgető napon.

Vár anyád.

Vár mindannyiunkra.

Más azt állítja:

- Jó társaság vár ránk 'odaát'!

Okkal.

De hogy a borral mi lesz...

Szőlővel.

Tőkével.

- Tükévē.

Tüke, tüke, ej, te tüke!

Tüke tlenne csak mi válunk, a Hegy sose.

Szigligeti bor s törköly

Gazdáné bora

Bora sem akármilyen, szőlőtörkölye meg példátlan. Valamivel többet kell érte fizetni, mint a többi szigligeti pincében, de eddig mindig megérte. Csak kuvasza elviseljen! (Ha nagyon megtetszel neki, úgy a nyakadba ugrik, hogy a sárga földre ver le a lábadról.)

Güns Kata pincéje? Pincéi... az Iharosban. Törkölypálinkája: a krétai borpárlat ha megüti azt a szintet.

Inni? Güns Kata asszony borát ihatod (míg bírod), törkölyét csak nyalogatni szabad. Szád ízesíteni véle. Való, fertőtleníteni való csöpp orvosság.

Boros-gazdasszony! A családjából, rajta kívül, alig jött haza (maradt életben) valaki. Miután a háború után elszedték mindenüket, házukat s földjüket, szőlőt, pincét, mindent, de mindent, a falu mindmostanáig sajnálta.

- Szegénytől mindent elvettek...

Akárcsak tőlük a piszkos komenisták.

A polgári származású asszonyt igazán befogadták (erre a néhány tizednyi évre) a szintúgy kismizett – született földműves - községbéliek.

Mire föl beütött '90-ben a demokrácia s egymaga visszakarta (visszaszerezte) a család birtokát! Kárpótlási jeggyel és a megtakarított pénzén visszavette az egykori birtokot, sőt, megsokszorozta az elrabolt vagyont, mert a Szőlőhegy teljes oldala tartozik az emeletes, kastélynyi (kúriányi) 'présház'-hoz.

Középkorú (magányosságát nehezen viselő, ezért már nem is magányos) asszonyember létére nekiállt gazdálkodni: talpra esett és jól képzett vincellérhez illő módon szervezi, irányítja szőlő- és borgazdaságát – szőlőskertben, pincében a dolgot.

Munkást persze a faluban mások is máshonnan szereznek, helybéli munkanélküli sem áll be otthon más szőlejébe kapálni, pince elé hordót mosni...

- Most már nem szeretnek!

Így más, a falu ezt már irigyli; a helybéli kocsmárosok inkább rossz, csinált alföldi bort hozatnak, mint hogy (ugyanannyiért) tőle vennék meg a jóféle balatoni borocskát! Mert meglehetősen az úri lányból munkásnővé tett gazdasszonyunk bora!

Nem és nem.

- A törkölyt is kóstoljuk meg.

Kecskére a káposztát, magadfajtára a Güns Kata féle szőlőtörkölyt...

Nemesgulácsi

Hun szigeti, hun budai zöld

Azt írja az újság, nemesgulácsi pincéjében – szőlejében - Szeremley uram nevel jóféle (gyönyörű...) *budai zöldet*.

Meg nem kóstolhattad, annál inkább ugyanitt, gulácsi gazdának a Badacsony, a Szentgyörgy-hegy és Gulács hegye közti völgy közepe táján, szőlőbéli pincéjében a *szürkebarát* és az *olaszrizling*, azaz *magyarbor* legkülönbözőbb válfajait. Tamás Menyus (Hadikfalváról) visz el hozzá – Szemerédy uramhoz, ha jól vélekszem, mert a bora, nem kétséges, rendre elfeledtettem velem, hun is jártam - évről évre a szigligeti tanyánkról, ha valóban jó bort akarunk inni...

- Nem te viszel haza bennünket? – kérdé, több mint kétségét kifejezve cimboránk asszony-párja, hogy (sofárság ide, gépkocsivezetés amoda) a pince mélyén elkezdted magad is kóstolgatni a nyolcféle bort. Szolidan! Épp hogy belenyalva. De hogy egyet is kihagyj...

Valahogy hazaérünk - nyugtatod az asszonykát, ki ettől még idegesebb lesz.

Oka épp lett volna rá – ha nem tekegyelmedről van szó!

Le, le a pincemélybe, hol nem kell hűteni a borocskát, hűl magától... Épp olyan hidegre, amilyennek lennie kell, mielőtt a kupádba ereszti a vincellér a lopójából...

Egyszer, nyolcszor? Akárhányszor. Annyiszor, ahányféle bora épp mutatkozik a pincében!

Nem sajnálja, látható. Magad mért tennéd? Legföljebb ha a kocsis (vezetése) miatt kell visszafognod – valamennyire – magad. Csak a szomszédasszony gyanakvó szeme ne kísérelje a csöndes izogatáshoz illő kézmozdulataidat!

- Tényleg te vezetsz?

Miből gondolta, hogy nem? Ennyi hogy ártana meg.

Összesen ha egy-két deci az egész...

Ő másképpen számol, mert szerinte benned lehet már meszely *gulácsi feje*.

Hogy lehetne; ha egyszer nem szabad.

Gulácsi, de mondható *badacsonyinak*, *szentgyörgyhegyinek*. Ahogy tetszik!

Tetszeni tesz... Tetszett!

Tamás Menyusnak jó ízlése van! (Hiába, akit az ellen Székelyföldről Bukovinába, onnan Délvidékünkön át a Völgységig – majd Pestre - üldöz...) (Abba csak szorul annyi tartás, hogy a silányát messze kerülje.)

Mit ad Isten, épen, egészségesen – egyben – hazaértünk szigligeti kulipintyónkba.

(S)Zamárdi bora

Szent Kristóf-pince nedűje, dütvén

A déli tóparton is kerül jó bor? Hogy a csudába ne! Példának okáért az öregbaglyasi szőlőbirtok borászatának külhoni (mi több, svájci tulajdonos) vincellérje tette az asztalra a III. ezred első éveinek egyik legjobb balatoni borát – persze, hogy *olaszrizling* nevezetű italát! Ha annak mondhatjuk a *nedűk nedűjét, nektárok nektárját* a Balatonnál...

No akkor Szent Kristóf pincéje Zamárdiban, valamivel a Szamár-kő előtt balra (jóval az endrédi Duda-hegy előtt dudálva az egész világra). Le, le, a dülő derekában balkézről esik a borosgazda tanyája. Cigány húzza, lovas szán vonja, bortömlő itatja... Hogyne, ami beletért. Beléd.

Balatoni-borocska (más néven *olasz-a-rizling*, ha hagyja), *zöldveltelini*, *irsai-az-olivér(a)*, *királyleányka*, *kékmagyaros* (*frankban*, de nem *frakkban*), *merlot* nevű *zamárdi-piroskája*, *csárdás* kis angyalod, *savanya* (*kamara*, *kamarás bora*). Lovasok várnak, muzsikások mutatják, erre, csak ide! Be, lefele.

Hogyne, majd nem isszuk végig a borukat.

Löllei. Szamárdi. Kislaki. Amikor Szőlőskislakon a cigány helyett mi magunk húztuk el a nótánkat a kastély pincéjében!...

„Amott legel, amott legel,
Amott legel hat pár csikó magában...”

Még hogy csikó, *szamárdi!*

Hallod! A végén – örömkönnyeket hullatva - ríva fakadtunk.

Egregyi fejtér, villányi vörös

Ha cuvée, se vögyös

Még hogy Kárász – a Völgységi-patak martján -, a szomszédos Magyaregregy szőlőhegye tetején levő borház lugasa... *Egregyi fejtér!* Az egregyi szőlőhegyen – hová Rott mester vezetett föl bennünket a horhosban – szétnézve belátja az ember fél Baranyát, hol a déli lejtőkön úgyszintén: pincére pince. Bor(ház) hátán bor(ház). Meg annyi dolog nélküli – a bányából elbocsátott, a többi munkáról leszoktatott – férfi. Borissza, kinek csak a korcsmai *micsurinra* futja. Mely *lőrének* nyoma sincs a Babina nevű szőlőhegy csúcsát megülő borházban.

- Isten, Isten.

Szegény Baranya.

Nem mintha túloldali-Baranya - Eszékig - jobban nézne ki!

Ha meg *villányi*, mindjárt *vörös!* Épp mint a legjobb a többi – római módi – hazaiból. Csak ne nevezné magát jappánul *cuvée*-nak a több mint egy *pirosborból* – kék szőlő levéből – készített *vegyes vöröset!* (Vögyös vereset.) Mely – ugye – Egerben *kadarka*-alapú (tán Szekszárdon is úgyszólván), máshol más, de hogy *cabernet sauvignon*, *cabernet franc*, *merlot* álljon össze *cuvée*-vé... ('*Bikavérré?*') A francba.

- Szaga van a menyasszonynak!

Illata, haver, illata.

Már annak, aminek.

Pedig terem ott – erősödik a föld gyomrában, Polgáréknál - a *villányi aranyhárs* is.

Avagy Tiffán *kékoportója*, szintén Villányban. *Java-magyar bor.* (*Magyar-java sat.*) (*Magyar-piros*, melyhez áldomást mondva nem kell másra – a polpotistákra - gondolnod, ha azt rikkantod: *Lé a vörössel!*) Mire föl: *portugiser* – pedig csak, legfönnebb, *portugál!* Állítólag a portóiak (Óportóban) tiltakoznak, hogy mi *portóinak* (*oportónak*, *kékoportónak?*)

hívjuk a saját vörösünket. Mire lett ez a nyakatekert, magyarul érthetetlen és értelmetlen *portugiser...* mondjuk (*villányi óportugál veres* helyett!

- Nehogy magyarul mondd!

'Úgy nem veszik', hiszed. Pedig épp így alig – azok, akiknek *portói, oportói, portugál* borra fáj a foguk.

Opor...

Az hiányzana, meg egy ősmagyar – jajmagyar – fenéken billentés (a nyereg alatti hússal).

Opor bora... Hajaj!

- Az Árpád-sávot hol hagytad?

És akkor még meg sem kóstoltuk Bock *siklósi hárslevelűjét*. Szekszárdon a *frantziát* – mi a műveltebbeknek *szekszárdi kékfrankos*. Hogy (ráadásul) Czakó mester Magyarhon legjobb vörös borának a *decsit* tartsa.

Tapolcai(-medencei) 21

Ne vágd, idd

Nem egszerre, nem egy ültében. Valahogy. Hogy kibírd.

Hogy ne mondjuk *becsehegyi, szentgyörgyhegyi, szigliheti, badacsonyi, gulácsi, csobáncalji, vitai, lesencemellyéki* bort a kupába! Csurig.

Nem így, de úgy. Minden fogáshoz, minden ételízhez más és más dukál! Tudni való. Ezt idd, ne a csapvizet: *magyar-az-olasz-rizling, magyar! Balatoni* – már ha a hideg és meleg előfalatkához keresel borocskát! Esetleg még – ha minden kötél szakad – gyühet a *tsárdás!* Mint asztali és minőségi fehérborovicska.

Ha netán hallal folytatódik a kínázkodás, hát még ha a Balaton királyával, a fogassal! Kizárólag kellemdús, netán fűszerben-gazdag, persze hogy minőségi, más esetben asztali száraz fehérbort ajánlunk: *balatonit (olasz-volt-rizling* valameddig a neve szegény szerencsétlennek), *csárdást, (balatoni)szilvánit, juhfarkat*.

Amikor a fõlszolgáló fõlszolgálja a tálalásra rendelt borjat, bárányt, s a szintúgy sült háziszárnyast, annak kisütésétõl-kikészítésétõl függõen félszáraz, avagy félédes borocska kísérheti el örök útján a húst: példának okáért azon híres-nevezetes *tramini* kománk! Az utolsó csöppig.

Hogy ilyen jól összebarátkoztunk, pertura fordítva a szót, a bornyúpaprikás mellé – alá, fölé, elé, közé, belé, beléje, de beléje, drága lelkem, komámasszony itt mellettem ezt fogja! (ne csak fogja, hajjntsa!) – leginkább a (frankó) *kékmagyar sillerje-rozēja-kástéjosa* való. A marha-, meg a juhhúshoz ellenben a fanyar, száraz veresbor illenék! Illik, mert van belõle, idd, ha teheted: *merlot*, a lelkem, meg *kékfrankos*, zúzácskám! Disznóhoz, barna húsú háziasszonyhoz, akarom mondani háziszárnyashoz *magyar-a-bor balatonit, pirosa hígját, kékmagyar (francos) piroskáját, a rósát*, (malachoz különösen) *tsárdást*.

A fõpohárnok alól már majd kidõl a pohárszék.

„Jó a bor mindenkor,
hajnalkor, éjfélkor.”

Éppen akkor, amikor.

Lám, a kivételek egyike az elébbi: vagyon étel, melyhez pirosa, fehérje egyként illik! Valahogy úgy, mint a férfiemberhez hol a szõke, hol a barna, hát még a fekete!

Erre is inni kék. Emeli poharát.

Inni, vagy inni.

Nem inni, nem.

A kettõ együtt valóban nem megy.

Úgy biza.

Hogy az ételsor csúcsára érünk: vad és vadszárnyas húsa jövel – ha jól látja a dalos borkínáló a magába dűtött pár litertől -, bor vöröse jár. Ha kerül némi gyümölcs a vadhúsba, vadhús mellé, köréje, édeskés, testes lögyön a *vörösbőr*! Valamennyi többi vad-a-húshoz ajánlható a *kék-a-magyar (frankos)*, *merlő (merlottja)*, de rögtön. Azon nyomban, hogy meglátja az ember, mi terem a tálcán.

Sós tésztához, süteményhez száraz fehérbor – hogyne, *balatonimagyar* (minapi *olasz-a-rizling*)-, *juh-a-farka* (komámasszony, kivételesen ne szólj az uradnak!) -, az édeskéshez mög mi nem (nem csoda): féledes, édes fehér, meg vöröse. Gyimilesre hászen: *muskotályos*, *tra-tramini*, *szürke-a-barát*, nem én!

Hogy a sajtról szót se ejtsünk: keményéhez (komámasszony, most nyúlkálj!) jó savas, húzós *vöröset*, lágy sajthoz (komám, hozzád húz a komámasszony!) *magyar-a-balatoni*, *tsárdás* gyühet.

Möhet!

Ezt is vihetitek.

Kidült, bedőlt.

Ki mint. Hogy.

Királyleányka... A lényeg, hogy *lőánka* lögyön a kicsi lelköm!

Csókolom a pici száját.

Óvatos duhaj a csárdában

A felét, ha megkóstolod

A tapolcai tűzhányó-vidék 21 legjobbjának a felét ha megkóstoltad! Mert nem akartál póruł járni.

Jó lenne mindbe belenyalni, csak hát a korábbi tapasztalatok... Hogy tudod abbahagyni? Ha ezeket kell megízlelni?!

Tudton tudtad ránézésre (szagra! – mondod: illatra!), hogy ebben a borsorban (sorborban) gyöngé véletlen sem lehet. A java java!

Az köll neköd.

Más sē hiányzik.

Az első és az utolsó ötöt fogadtad el. Hogy a bevezető öt után érezd, jól döntöttél! Mert ha ezt (szabadon) folytatnád... A végén meg bekapcsolódj. S a ráadás-bor(ok)ból viszont már kedvedre nyakalhass.

Valahogy hazakerültél!

Az első meg az utolsó öt, közben néma csönd.

Elviekben.

Mert aki részt vett már hasonló borkóstolón, gyanítja: nem untad magad egy minutáig se!

Sēmmilyen értelemben.

Ránézzél a soron következő, számodra (látszólag) titok maradó borra, vizsgálhatod a poharadat elkerülő bort iszogatók viselkedését, bekapcsolódva nótázásukba, falatozzál tovább velük...

Isten uccse!

„Nóta, nóta, nóta,
Ez a nóta körbejár!”

21 (+ 1) – 10 = Ki tudja, mennyi?

Mert én nem.

Máig se.

Balatoni 148

Már ha bírod

Rizling a java. A legjobb. A mindig megbízható.

Legközelebb vonattal jövök, nem kocsival, hogy végigkóstolhassam! Legföljebb eltéritek a Tihanyi-gyorsot... (Vigyen haza Almádiba a Diófa-uccába!) (Különbözik lövök – mondá az ittas egyén a pincében a csaplárnénak.)

2003 balatoni borhajóján – Füred és Füred közt a Tavon, meg vissza – kínálnak ennyiféle bort a tóvidék borászai a DA BIBERE jegyében... Hol, ha nem itt?

A hajó kifut a nyílt vízre, a díszterem tele érdeklődő szakmabelivel és érdemdús borbaráttal, újdondással, s körben az ablaksor alatti asztalokon a 148 bor. (Lehet, hogy 248, de ennyi jut az ember eszébe, miután hazavánszorgott a kínos bormustráról. Kínos annak, aki csak méregette, csorgatta a nyálát, de hogy ihatta volna le magát, kóstolhatta volna meg akárcsak a tizedét... A remélt legjavát... Amikor Füreden kocsit vár, s lovad maga haza nem talál.) (Lehet, hogy hazavezetne, csak közben megfújathatná veled a fűjni valót a szesztestvér-kutató zsandár gyerek.)

Az első három *magyarrizling*! Mi több, a harmadik *badacsonyi aszúvá* nemesedve...

Innya kő, kesergel, s nézi keservesen a szebbnél szebb, jobbnál jobb, látnivaló, hogy inni való borokat a szegény legény! Nézed keservesen, aztán csak összeszeded magad, veszel annyi bátorságot, hogy beledugd ebbe is, amamba a nyelved. Épp csak hogy érezd, érzékelj belőle valamit!

Együtt az egész ha kitesz három decit. Na, majdnem meszelynyit. Attól még nem gurul el a kereked.

Sétálsz egyet a tóparti Deák Ferenc-sétányon, Füred Savanyúvíz-fertályán. Hogyne! Majd hazaszaladsz.

Nem olyan egyszerű csak nézni, nézgelődni egy borvásárban, borverseny eredményhirdetésén, kóstolóján! Na iszen.

A Somló, Cserszeg és Tomaj, a Szent-György hegy, a Csobánc, a Gulács, a Badacsony, a Tóti-hegy, Ábrahámhegy, a Fülöp-hegy, Dörgicse, Zánka, Szentantalfa Szent Balázsról elnevezett szőlőhegye, Aszófő, Balatonszőlős, Csupak, Lovas, Paloznak, Alsóörs Öreg- s egyéb hegyei, hogy ne is folytassuk. Annyi szőlőhegy, amennyi máshol hol lehetne? Körben a Tó körül Fonyóddal, Lölle Kis-hegyével, Szőlősgyörök, Fő és Kajár, Aliga szölleivel.

Táj, hol szőlőhegy szőlőhegyet – pince pincét – ér.

Borissza borisszát e borhajón.

Azt mondja, nyámmogja: 'pinot gris'. Már elkerülném, amikor kiderül, mert sürgetésre kiböki a szomszéd gazda, *szürkebarát* a lelköm! Mindjárt más, jöhet egy nyalintásra. A bor fölnevelőjének nem tetszik ez a *leszürkebarát*ozás, de hát mit lehet tenni. Neki a 'pina-grísa' a menő, *fehér burgundi* helyett meg a 'fehér-pina' 'pinot blanc'. A *cserszegi fűszeres* se akármilyen! Kár, hogy meg nem ízlelheted; majd legközelebb.

Mesélhetnek reggelig, a legjobb tíz borból kilenc *magyarrizling*! A nyertes – svájci vincellér *somogyi fehérbora* (mi tagadás) a soférkodásáról egy pillanatra megfélemedező álhírlapírót is meglepi. Még hogy bor; a borok bora. *Balatoni java*. Szó szerint *öregbaglasi rizling*.

Csuda, csuda.

(Öreg-Baglas: a 238 méter magas Baglashegy csúcsa.) (Kéthely *baglasi* szőlőhegyének a leve.)

Ha az a hajó újraindulna...

Miközben a (nagy-)balatoni borvidék 10000 hektárnyi szőlőjéből a 7500 hektár fehérborszőlőnek csak a felét teszi ki a *magyarrizling* ültetvény. Kísérleteznek mással is, a

francúz 'tsárdás' ültetvény nagyságban már megelőzi a *rizlingszilvánt*, ám meg sem közelíti emez kettőt, meg a *szürkebarátot*, a *kéknyelűt*, a *juh farkot*, a (*szigeti*) *furmintot* – hogy csak a legelső honiakról szóljunk. Meg a *bakatorról*, melynek újralesztésére badacsonyi gazda vállalkozik.

Hat (vagy mennyi) balatoni borvidék? Áll a somlai, a zalai Balaton-melleyéki, a badacsonyi, a Balaton-fölvidéki, a dél-balatoni somogyi és a füredi-csopaki kis-borvidékből. Egyetlen ez, kedves! A jó öreg Somló-tűzhányótól a (fő)kajári szőlőhegyig... Mint mutatá e '912-ből való Elismerő Levél „Jónás János úr részére az 1912. év június havának 19.-ik napján Siófokon lefolyt országos gazdagylés alkalmából a Balatoni Szövetség által rendezett BALATONI BORVIDÉK borkóstolóján kiállított kiváló minőségű *fehér boráért*”. Később cincálták szét – mondják, borkereskedők érdekében s nem a gazdák javára, nem is a borbarátokért – a Magyar Tenger egyetlen borvidékét. Melyet most (a III. ezred elején) a külföldmajmoló tyúkeszűek 'Balatoni (Bor)Régió' névre keresztelnének.

Balatoni... Világ bajnok, nem vitás. Amely - mellesleg - csopaki, badacsonyi, füredi, somlai, dörgicsei, szentantalfai, főkajári, boglári, lellei, kéthelyi.... Fehér, persze hogy elsőként a fehér borocská!

Vörös? Elvértve ha.

Tihanyi vörös? Nincs annyi tihanyi kék fűrt, ahány üveg áltihanyi álvöröset kínál a kereskedő. *A mindszenkállai*, hogyne, a püspöké!

Balatoni....

Bakatorral torozni... nem akármilyen lehet!

„Ihaj mán, csuhaj mán,
Mamaliga kéne mán,
Teje, főle, málé!”

Bora, java... Sava-borsa!

2008-ban 71 termelő (75 fajta) 246 bora verseng a Veszprémvármegye legjobbja címért. A 33 aranyérmes borból az első 5 mi más lenne: *olaszrizling!* Mi más: *balatoni*.

Borívóknak 10-parancs

Ha birgya (ha nem)

I. Sohase igyál éhgyomorra (I. Göröghajó éhomra az Égein!).

II. Borozás előtt ne egyél édességet (cukor, torta s más nyalánkság után ne bort igyál, mert az ízet bottal ütheted).

III. Ügyelj arra, nem túl hideg, nem meleg-é a borocská (mintha menyecskéhez nyúlnál idő előtt, időn túl).

IV. Üveget akárhogy nem bonthatol (megvan annak a módja).

V. Ne hajtsd föl egyszerre, ne kapkodj, lassan idd a borod (komoly ember módjára).

VI. Kortyolgasd, apránként izleld, hogy érezd minden cseppjét (csöppjét).

VII. Sose vizezd borod, azt hagyd meg az ógörögnek meg a csaplárnénak (meg a lőrégyárosnak!).

VIII. Ne idd le magad a sárga földig, anélkül is odajutol, ha nem vigyázol. (Maradj – valamennyire – eszednél.)

IX. Falj hozzá néhány falatot, akár többet is lehet. (Lehet.)

X. Jusson eszedbe, mennyi dolog, izzadságos munka, szívós szeretet van egyetlen kupa borban – mely épp egy falat kenyér a szőlő és a bor munkásának, meg családjának.

(XI.) (Innya kő, míg birgya.)

PS. Ad notam XII: elsőre a meszelyt vedd elő!

Ad notam XIII: ha ízlik, gyűhet az icce!

Ad notam XIV: pinttel csak akkor kezdj, ha azért van valaki melletted!

Ad notam XIX: vödörrel óvatosan bánni, vödör bort SZABAD CSAPAT-nak adni! (Csontváry.)

(Áldomásra: ámen.)

(A meszely hol 3,5, hol 4, az icce 7-8 deci, a pint 1,4-1,5 lityi...)

(Ki úgy, ki sehogy.)

(IGYÁL, IGYÁL!)

(Maradjunk annyiban.)

(Az egyik német borgyártó cég tudja, mi az igazság: 0,75 literes – nyilván 1 iccés - palackba tölti a beleválót.)

Balaton-melleyéki

Egyetlen, szétcincálva, lerégiózva

Azt mesélik a szakik, az 5 +1 balatoni történelmi borvidéket egyesíteni kell, s lesz belőle a valóban korszerű, a piacon helytállni képes balatoni borrégió! Arról mit sem tudván e szakik - a közigazgatás, a borászat, miegyebek európai szakértői -, hogy eredendően egy szem borvidék vala a balatoni, csak szét tetszetek kapkodni! Nem kis részben akkori gazdasági önérdékből. Hallom a tapolcai borbemutatón a borász-szőlész szakembertől, olvasom a Rubicon 2007-es különszámában a tudós tanulmányban.

1881-ben a Balaton-melleyéki borvidék Somogy, Zala, Veszprém vármegyében 15-20 kilométeres sáv a Tó körül. 1893-ban már külön szerepel a badacsonyi, a Balaton-melleyéki és a somlói borvidék. 1920-ban e tagoltságot tovább fokozza a somogy-zalai borvidék megjelenése. 1959: önálló a balatonfüred-csopaki borvidék. 1997: külön a dél-balatoni, meg a zalai borvidék. 2006: nagy-balatoni borvidék Badacsony, Boglár, Balaton-felvidék, Balatonfüred-Csopak, Nagy-Somló, Zala együtteséből – 119 helység, 34.000 hektár kataszter szerinti szőlővel.

- Valamikor volt külön tihanyi borvidék is!

Az kellett nekünk.

'Régió'; annak, aki nem tud (minderről) semmit.

Genf fölött borvidék

Igaz, Svájc, 574 hektáron

Minket egybeboronálnának a korszerűsége, hasznosságra, értelemre és érdekre – piacszervezési tapasztalatra - hivatkozva, a haladásellenes svájccerek ellenben... 2007-ben a világörökség részének minősítette a világszervezet a Genfi-tó északi partján elterülő Lavaux-vidéket, melyet 14 község alkot, s mely hegyi kistáj földjeiből 574 hektáron szőlőültetvény kapaszkodik a meredek havasaljnak. Nem 5.740, különösen nem 57.400 hektáron, nem! Jól tetszenek érteni. Épp akkora területen művelik ott a korszerűtlen helvétek a szőlőt, mint a minálunk parányinak minősülő Somlón, ahol 550 hektár hegyoldalt borít szőlő.

Svejc igen, Magyarhon nem – ezeknek.

Genf fölött borvidék. Minálunk... „tanyahely”. „Mucsa.” „Külterjes.” „Vidék.” „Falusias szemlélet.” „Elavult, öreg, avas!” „Ázsia.”

- Haver, idejétmúlt!

Hogy a búsba ne.

Ennyi mucsai világpolgár zsebmetszőjét a hunn világnak...!

Csak azért is *somlai*!

Na persze: ehhez Tell Vilmos köllött?

Ahho.

„Hajh Rákóczi, Bercsényi, Bezerédi.

Magyar vitézek nemes vezéri...”

Erre inni köll!

- Mögszomjasztál?

Ő igen.

Püspök-bora

Balaton-melleyéki borocska

Honnan nem, a püspökség várbeli pincészetéből... Hol a minap nem *miseborral* kínáltad meg magad?

Borbarát költő kalauzol le először a püspöki palota alatti pincébe. Hogy ezt idd, ebből vegyél – vigyél alföldi bormagányodba –, ha valami (biztos!) jóra vágysz. S hogy csalódtál volna benne...

Előbb cimborával, utóbb – nem egyszer – egymagad vágta neki a Várba, Püspökségre vivő kaptatónak. Gyalogszerrel, hisz kocsival oda be nem térhetsz. Borra bor, *veszprémi – felsőörsi-mindszentkállai – (püspöki) fehérborocska* a korsódba, s meg sem állsz vele Csabáig. (Hol aztán a II. és a III. ezred fordulóján több rendbeli könyvbemutató baráti közönsége ihatta a szintén veszprémi pincéből való *soproni vörössel* párban...) (Ilyet! – sóhajtottak a cimborák, s már töltötték – töltették – is a poharukat újfent tele a *veszprémiekkal*.) Mígnem egy alkalommal – Géczi mester Ostromlépcsője felől kerítve be a Püspökséget – úgy térültél-fordultál a gondnoksági szárnyban (melynek földszintjén mérik a polgároknak szánt bort), hogy váratlan fordulattal a lépcsőn lefelé haladva lejutottál a Palota alatti boroshordók pincéjébe.

- Miseborért jött?

Igen. Mi mást mondhattál. Hogy kóstolót is adott, hogy melyikből kérsz, s a korábbiaknál is sokkalta finomabbat eregethettél le a gigádon, fogtál gyanút.

Valami a vincellérnek is újdonság lehetett, mert megkérdezte:

- Plébániának?

Hogy hazudhatnál! De ha már lejutottál – be, a közepibe – e boros alvilági mennyországba, vissza nem tántoroghatsz.

A KÉSZ-nek; KÉSZ alapszervezetnek viszed. Keresztény Értelmiségiek Szövetsége.

Vitán felüli, magad – barátaiddal – alapítója vagy a csabai körnek, s tag a párod is, ki ráadásul született veszprémi. (Hogy kálomista, most jobb rá fátylat borítani.)

- Egészségére.

Isten éltesse.

- Számlát adjak a tisztelendő atyának?

Plébános úr ugyan se égen, se földön – itt a pincemélyben -, de mit lehet tenni.

Ja; szóval ilyesmi lehet a *plébános bora*.

KÉSZ, Békéscsaba, Bartoss udvar.

Ha jól vélekszem, valamennyi nekik is jutott.

Istenem!

Micsodás bor.

Isten ostora? Aligha. Inkább – ha hun, ha nem hun - *Isten áldása*.

Utóbb hallod a regét, mitől olyan, amilyen a veszprémi püspökségből lett veszprémi érsekség bora!

A három-három hektárnyi felsőörsi és mindszentkállai egyházi szőlőbirtokon a vincellér ügyeskedése nyomán minden az őseredeti módon történik. *Magyarrizlingünk* – meg persze *kékfrankosunk* (*farantziánk*) - kizárólag jó minőségű szőlőből készül. Nem kerül belé sem víz, sem tartósítószer, sem ízfokozó. Az ős közepi szüret borát ős vége helyett húsvétkor töltik először pohárba. A szőlőmustból való szőlőmurci a jó öreg tölgyfa-hordóban

forr szőlőborrá. Ha 16/18 fokos a must cukortartama, maradjon is annyi! 2005-ben 17 vala, maradt a legfinomabb. (Semmi 20, 21, 22! – ami a vénasszony bora ha lenne.) (A 'piac'-nak, állítólag, az köll.) (Akkor miért kelendő a 17 fokos *veszprémi érseki fejér?*) (Mely hun van, hun mindig.)

Viheted, amiben tudod. Kaphatsz üvegbe töltve is. Mely üveget ha fejre állítod, ruskó véletlen sem mutatja magát a borban. Címkéjén nem látod a szavatosságot; nem, mert *a jó balatoni-bakonyi atyák bora* időtálló: időtlen. A fejed pedig hogy fájna tőle...

DA BIBERE – ha szabad.

Persze hogy *magyarrizling*... Már-már aransárga, szolidan sárga, sárgás: *vinum hunnicum* Pannóniában, a *vinum romanicum* világában... A Nap színe. Az életé.

Kelet?

Élet.

Mindszentkáli kékmagyar

Balaton-felvidéki kékfrankos

Ahány fogadás a veszprémi Megyeházán, annyiszor ehhez fordulsz.

Nem úgy a csabai városházi újévi fogadásokon...

Ez éppen eleget hasalhatott az anyján... Kiszíva-szopva belőle minden erőt, minden pirosat, ízt!

A Káli-medencében is az első a *magyarrizling* a püspöki pincészetben! De itt kerül némi vörös is. *Mindszentkállai kékfrankos* a becsületes neve, s a megyeházi – miegyéb – veszprémvármegyei fogadások díszborán túl akad az egyházmegyében oly plébánia, hol csakis ezzel tudják átváltoztatni *Krisztus véré*t.

Farancia helyött *Kál vezér vére* is lehetne e borocska! Bor a javából. Hunn bor pannon módon, rómaina ütvén.

Vér, vér, magyarvér.

- Krisztus teste; Krisztus vére.

Mindszentkálla.

Kékfrankos helyett *tulipiros* is lehetne, mint volt száz évekkel ezelőtt egy balatoni pirosbor neve Eötvös Károly írása szerint. *Mindszentkállai tulipiros!*

Tuli, tuli.

Ű is *Kállai*, mint a babád. Való, a legjobb.

Még hogy *tuli: túri!*

Hordó bor

Tölgyfában érlelt

„Kicsiny a hordócska, jó bor terem benne.

Dír, dúr, dalala, ica-rica dír, dúl, dalala!

Nem iszom belőle...”

Mármint hogy hogyne.

Tokajiak mondják: a bel- s külhoni kereskedő és egyéb vásárló hordóstul szállította haza a jóféle *hegyaljai* bort. A vadonatúj tölgyfahordóban álló bor átvette a tölgyfa ízét, kiszívta maradék életerejét, azaz a bor sajátos ízéhez vastagon hozzájárul a hordó. Az egyugyanazon dülő egyugyanazon fajta szőlőjéből való bor minden évben más, s e mindig

különös, egyszeri nedű különlegességét fokozta a hordó megannyi frissessége. Mely hordóban meg kell adni a módját a borkészítésnek, a borrá varázslásnak. Míg ellenben.

Ellenben a saválló fémtartályokban úgy fölgyorsíthatják, ízesíthetik, erősíthetik-gyöngíthetik, színesíthetik-szagosíthatják a bornak való – egyugyanazon? – alapanyagot, ahogy a megrendelőnek tetszik.

- Aki fizet, az petyegtet!

Pláne ha bor az illető személy.

Új bor, új hordó... Ez sem gazdaságos.

Gazdaságos ellenben a. Bóvli, áruházlánc-kínálati tömegáru.

- A tüke, a tüke...

Hol van már a tavaly hó!

Hogy Kádárnak nyoma veszett, hogyne örülnénk neki, de hogy eltűnjön a kádár szakma is...

Szatmári kartársnőd – szintén zenész - mit nem állít: tölgyfahordóban öt évig érlelt körtepálinka...

Kinek a pap, kinek mindkettő.

Nem beszélve a barrique-ról (l. *Muraszemenyei esküvé!*)!

Kalifornia magyar-leve

New York, miseborral

Miseborral? Gondnokkal! Ne is említsd, székely házvezetővel.

- Megkóstoljuk?

Meg-e.

Hogyne.

Ha egyszer úgy adja a jó Isten!

A szegény magyarnak a távoli idegenségben.

Olybá vehető: legjava *magyarbor*, melyet a mafla utód *lerizlinge*z.

New York magyaregyházában a vasárnapi istentiszteletet követő ebéden is szóba került a jó kis *hazai*, azaz a semmivel össze nem téveszthető *magyar-bor*. Ám a java csak a közösen elköltött ebéd után várta az anyaországi menekültet.

Láthatta a székely gondnok, hogy ízlik a bor a hazuról jött vendégnek?

- *A misebor? Kaliforniai.*

Kaliforniai magyar küldte manhattani kálvinista testvéreinek.

- Megkóstolja?

Megáll az ész: a Magyarországról Kaliforniába származott magyar szőlő levét issza az Nem York-i hunnivadék...

Hogyne, hozza.

Új-Amszterdam Magyarfalvának magyarhitű gyülekezete oszladozik, mennek haza.

Haza nem, csak haza.

Munka? Amikor van! Ha napi 16 óra, akkor napi 16 óra! Máskor meg hetekig semmi.

Minden dolgot el kell fogadni. Amerika nem Európa.

Pláne nem Erdély. (Hagyjuk.)

- Még egy pohárral?

Annyi pohárral, hogy a maradék három üveg megkezdett *kaliforniai misebor* kárba ne vesszen.

Hogy veszne. (Előbb meg kéne örülnie.)

De hogy miféle *magyar bor* volt, a gazdája ha megmondhatja.

Jóféle bor vót!

Székely szívvel, magyar szívvel, magyar-amerikai szívvel.

Magyar-Amerika. Mely hogy lenne meg *hazai bor* nélkül. Mely *hazai* otthonról kimenekített szőlő kaliforniai földre ültetésével alapozható meg...

Amerika legfinomabb bora e *kaliforniai magyar*.

Haraszthy-féle?

Ha más bort Amerikában nem ittál, akkor is biztos lehetsz benne.

Gyantás bor

Recina, nem éhgyomorra

A kiskocsmában – hol belóg a lábunk az Égei-tengerbe – a pincérfiú szorgoskodik s kedveskedik, gazduram közben asztaltól asztalig puhatolja, ízlik-e a mama főztje.

Elsőre paradicsomszeletek, sajtfalatok, lilahagyma-karikák olajolajjal – oliva, tehát olajfa magja olajával - leöntve (már ettől megtelsz, apád készített valami hasonlót Csabán, meg Konstancán). Majd töltött-törökparadicsom (melynek fűszerét hónapok múltán is éred, s azokat a csodás kisiratosi nyarakat idézi), reá sült apróhal (beletlen, ám nem fejetlen, mint amikor anyuci megsütötte a Körösből kiráncigált tucatnyi naphalat, kűsz-, keszeg-, kárász-, ponty-, csuka-, harcsaapraját).

S reá: *recina!* *Hercules* nevezetű, mái görög *Iraklisz*: gyantás – ógörög módra fenyőgyantával, pína pína, azaz mandulafenyő keservével tartósított – bor; két hősege (hitrege) közt különösképp.

Megjön tőle – való! – az ihlet.

Ha se közel, se távol helikoni szűz, akkor is megered a nyelved, elszabadul(hat) a (pokol helyett a) képzelet.

Később más *gyantás bor*, attikai fehér *Kourtaki* is elénk kerül, de az (valahogy) – ki tudja, hogy lehet – marhamáj-krém illatú s ízű.

Azt mondják (más magyarok): - Óvunk tőle! Furcsa az íze!

(A *gyantás bornak*.)

Ah, a szaga! Már az illata megfog: szolid fenyőszagával. Majd, beleharapva, a zamata. (Még később esetleg a tántorgás, ha nem veszed tekintetbe, hogy ez a bor, biza, jobban földhöz vág, mint a megszokott hazai jóféle.)

E borban a fenyő zsírja, nedűje, kínja, keserve, könnye, vére, sárga Szolón-szalonnája. Gyanta, mely mindég kéznél volt a göndör hajú, fűrtös-szőke – kék szemű?! – (fenyveseit teljesen még ki nem irtó) görögnek. S a 'kocsisbor' errefelé – nem úgy, mint odahaza, ám ugyanígy Ithakától Provánszig – nem selejt, nem maradék, hordóalja, nem műbor, nem álbor. Iható! Érezni, szőlőből ez is.

A homéroszi korban fenyves boríthatta a ma tar Tolói Öreg-hegyet.

Hozzá a Fő-uccán vásárolt csorgó füge. (Kastély-szöllőkbéli fügénk – s erről még Horn sem tehet – megint lefagyott.)

Nem vitás, (a Peloponnészoszon) a legjobb *gyantás bor* a *Hercules*.

A *Retsina: recina*. Fenyvessel tartósított (görög) *hegyaljai*. Erdőelvével megőrzött hunn Szöllőhegy, szőlőhegy levébe gyantacsepp; csöpp a tengerben; Erdélyünkhöz illő bor. Kolozsvári száрма alá (elé) – fölé – (mögé) – belé – le-, le-, le, le.

Görögbora az Égein

Éhomra, meg utána

Előtte is kicsikét... De hát: lássuk a medvét! Azaz hogy.

Gyantás bor? Ez épp nem az.

A hajón ebéd várta a kiránduló magyarokat. Napszitta, szél tépte, víz marta, kavics gyötörte, sós levegő edzette hősünk úgy belakmározott, mintha sosem evett volna, úgy vette – azon túl, hogy addigra eléggé kikodult -, le kell enni az útiköltséget! Amibe a görög út e szigetvilági tengeri kirándulása került.

A kiruccanás árába a hajókázáson túl az ebéd is benne foglaltatott.

Amúgy szóba se hoznánk, de az ital nemkülönben.

A Földközi-tenger medencéjének mindennapos (örületes) – fehér – borával kezdte a fedélmester: mielőtt nekiesne a vendégsereg a 'rablólús'-nak és a 'falusi zöldség'-nek s miegyébnek, kóstoljuk már meg!

Bátyus – már megint – (ezt is) úgy vette: jobb korán kezdeni, mint későn belefeledkezni, s hogy le ne maradjon s hogy minél többet haza (a hasába) mentsen abból a tökéletes színű, szagú (mi több, illatú), sűrűségű *fejér borból*, éhgyomorral védelni kezdett. Nem vederrel, mert vödröt nem adtak, csak pohárral a vederből.

Ne is mondjam.

Mielőtt az ebédre került volna a sor, bátyátok, már nótára gyűjtött.

„...Mind a hatnak mind a hatnak,
Mind a hatnak réz békó van a lábán...”

A tengeri csikók ugyan egy kukkot sem tudnak csonka-csanádi egy kománk édes-anyanyelvén, mégis fölkapták lóhal-fejük: no lám. (Hogy a hölgyek csiklandóssá válásáról szót se ejtsünk.)

Hogy a mellékkörülményeket ne említsem, bátyus (idő előtt) úgy bekapott, jobban sem lehetett volna. Le akarta enni meg inni az út árát (nem vitás, majd' tízezer forintja bánta), de bármennyire erőlködött, teljesen nem sikerült a terve. A fele ha! Mondhatni, ahogy az ilyen esetben történni szokott.

De ennyire...

Még hogy előtte (megalapozni, étvágyat kelteni, borágyat készíteni), meg közben (hogy jobban csússzon, meglegyen az étel meg az ital közt a vegyi összhang, meg hát egyre jobban csúszik), majd a végén (hogy a bárkás tengerészeti kisvállalkozónak semmije sem maradjon)!

Táncolni ritkán szokott, hát most beállt, maga is ropta – igaz, egyre inkább dülöngélve -, (csonkacsanádi módra) kurjongatni sem felejtett el, s mit ad Isten. Úgy beszívott, hogy asszonykája segítette ágyba (irányította a hajóról a fővenyre leeső hadfit a szállóba).

- Mit gondolsz, mit ordítottam?

A hajón, midőn – viharsarki kalózipari haditengerészként – (már-már) el akarta téríteni a jámbor görög motoros bárkát.

- Tudom, mit rikoltoztál!... Amit akkor, amikor a katonaságtól leszereltél.

Börtönből, hadbírósról jövet. (1965-ben.)

- Ruskik, haza!

Ezt kiáltottam?

- 'Kiáltottad', zengett a város! Alig tudtalak lecsitítani. Amikor a rendőrséghez értünk, te két Ruskik haza! közt a kapitányság bádogcsatornáját kezdted rugdosni. Nagy nehezen hazahoztalak.

Miért ne, öcskös már akkor kétszer olyan erős volt, mint bátyuskája.

Arról a városi rendőrkapitányságról van szó, ahol 1956 után halálra kínozták a csabai forradalmárokat. (Fekete Pál írja meg róla az igazságot.)

Megáll az ész.

Ezért óvakodott hősünk annyira (vagy harminc kádári esztendőn át) a beseggeléstől! Azon túl, hogy ronda dolog. Falt, mi belefért, ha asztalhoz hívták, ám az itallal csinján bánt. Egyszer el nem engedhette magát; még kiderül, mit érez.

Jól tudta, mire jut, ha a lovak közé veti a gyeplőt. A hatvanas években bálterem sarkában, kocsma zugában, utca hosszát Pasli, damójozni... Jobb nem megismételni.

...Mely görögboros hajókázáson oly sűrűn emelgetjük a kupát, hogy majdnem úgy jártunk, mint Égeisz király Megarában: a visszaútról csak egy-egy kép ugrik be. S nem vitás, a végén akár borszínűnek is tűnhetett a habzó, bolondos tenger.

Krétai borpárlat

Úti vásár kabarettja

Mit ad Isten, a Budapesti Nemzetközi Vásár tavaszi utazási kiállításainak egyikén a görögök voltak a fővendégek, s nemkülönbben Isten-áldása vala, hogy azon a krétaiak külön sátort állítottak. Egykománk alaposan beszlopált náluk! Odahaza (204 kilométerrel délkeletre) – a gyorsvonat haladásának köszönhetően úgy négy órával az utolsó kupicányi *krétai nedű* bekapása után még mindig elég bizonytalan vala a járása, kelése, menése, hogy a kisleánya mit nem rikkantott:

- Apa berúgott!

- Haha, apa részeg – vette ki a szót húga szájából a bátyuskája.

Pedig – biz’ Isten! – szó sem lehetett róla.

Ám olyan borpárlatot azóta sem látott!

Az első kupica behajintása kedvet adott a következőhöz. Térült, fordult, visszament – mint aki most jár arra életében először! -, hogyne fogadná el a vendégül látást! Csóválja eléggé a fejét, ilyet még nem nyakalt!

Nyakalni ezt persze hogy tilos. Nyalogatni mért lenne.

Még egy kör, megnézi a szomszéd boros sátorsort, majd vissza. Leveszi a süvegét, ne ismerjenek rá.

Legközelebb a tavaszi kabátját kapja le s veti panyókára! Így – itt – még úgysem láthatták!

A következő fordulónál a zekét is lekapta, csak hogy új vendégnek vegyék. Leégni nem akar, még hogy őt valaki krétai, görög kikoszarazza.

Hogyne. Ebből még egy kicsikét, ha lehet.

A baj ott kezdődött, hogy mások is túlzottan rákaptak erre a *Földközi-tengeri nedűre*.

- Dűtse ide a maradékot!

Kár volt így elszólnod magad.

Mire hazaért Csabára (Kőbányáról), virágos jókedve még nem lohadt le.

„Akácos út, ha végig megyek rajtad én...”

(Mert hogy Corvinkátokon - szülőházatok uccájában - persze hogy az akácfa sor a legkedvesebb...)

Füredi

Aszú, meg amit akartok

Füreden 2005-ben aszú terem a Bocsor-dűlőben! Egyenkénti válogatással szemenként szedik le az érett fürtökről a nemes penésszel borított aszott szőlőt. Napjában pár kilónyi kerül a pincébe s a tábláról jó fél mázsa, mázsa *aszúszem* leve jut hordóba. A 2005-ös évjáratú *füredi aszút* csak néhányan kóstolhatják meg, mert a teljes mennyiség vagy száz liter – adja hírül a vármegyei kispiszkos.

Utoljára – mondják – (ha igaz) 1968-ban készült számba vehető (valaki torkán rég lecsúsztatott) *füredi aszú*.

„Jó bort mérnek Füreden és Badacsony----baharahahahaha!”

Ennyitől nem mész a pince falának. (Megszállónak. Rongy alaknak.)

Vince napi borünnep: mivel mással kínálnának? Hogy az idő, meg a járás, a természet, mint eljárás, évjárat, valamint értékelés. Gyüvőre még jobb szőlő – meg bor – mutatkozik! A tél teszi. Meg az ember. A Balaton.

Elsőre: *irszai olivérja*. Mire: *sárdás!* 'Atyátok bora'; *tihanyi*, készül 'Anyátoké' is! Veres. *Juhfark* – a Káli-medencéből. Valamelyik *olaszrizling* – ezúttal csopaki pincéből ... Hogy a legvégén ennél köss ki: ez a legjobb! A *csopaki magyartaljánsavanya!* Összhangja *csopaki* hangzat, *Csopakiensis Harmoniensis*, csopaki íz!

Te ne tudnád? Kinek az ipa borinni – jó bort készíteni – tanított a Nádaskút partján.

'*Olaszrizling*' ... állítják a komák. Miközben az európai *olaszrizling*-ültetvények 70 százaléka magyarhoni! Nem inkább *magyarrizling* az itáliai is?

... Savanyúvíz savanyúvizével sem rossz! A gyöngébbje. A gyöngébbjének az erősebbje is. *Füredi* füredi borvízzel! Avagy anélkül.

Maradok tisztelettel.

„1862-ben Füred környékén, a Tihanyi apátság szőleiben is gazdagon terem a *borszőlők királynéja* nevezetű *szigeti* szőlő...”

Figula-bor

Hiányzik a közép bora

Hogy jó a bora, hamar megtudtam. Bakonyi-balatoni magyarként – hál' Istennek – körbekóstoltam a borvidéket, s Figula fehérborai rendre levettek (volna) a lábamról (ha nem teszem le idejében a boros kupát). Hogy vállalkozása sem akármilyen, lassabban tudtam meg. Nem gazdasági, kft-vonatkozásban; emberileg.

Családi gazdálkodó a legjobb értelemben: nemcsak azért, mert asszonyával és fiával együtt tervezi, irányítja, végzi a munkát, a vállalkozás jövője is a család – fia jóvoltából. Mert így már érdemes hosszabb távon megtérülő beruházásba is fogni.

Figula-pince Balatonfüred történelmi pincesorán, a Meleg-hegy oldalában fekvő Szőlőfőn. Néhány öreg pince, az övé új, a többi helyén nyaraló. Füred fölött a táj valamennyire még az eredeti szőlőhegyi hangulatot idézi.

Az 1993-ban alapított családi szőlész-borász vállalkozás első pincéje az első időkből való, itt készül a bor: a korai, amely Márton napján már pohárba s palackba kerülhet, meg az is, amelyik két évig érlelődik. Mellé újabb épült, elsősorban palackozóként és borraktárnak használja. Ha nem lenne (fia jóvoltából) folytatás, elég lenne – nekik, mikrobiológus feleségével - az első pince. Ám így már érdemes előbbre tekinteni – mondja a gazda, aki 2000-ben az év bortermelője, 2003-ban az év szőlősgazdája volt, aki hazai s nemzetközi borversenyek díjainak sokaságát szerezte meg.

Az időjárás függvényében 130-160 ezer üveg bor kerül ki évente a Figula-pincészetből. A szőlőfői pincébe egy évben 12-13 ezren látogatnak el egy kis Figula-féle borkóstolóra, amely elsősorban szakmai, bemutató jellegű - etetés, itatás, nótázás nélkül. (Utóbbira mondhatni: kár! ...Nóta nélkül a bor: alkohol.) A 21 hektáros gazdaságból hatan élnek meg. Felesége, a szintén borász Fecser Edit magánlaboratóriumával a környék gazdáinak segít abban, hogy minőségi bor kerüljön ki pincéikből. A stafétabotot a gazdától fia, Mihály veszi át, akivel a borbemutatókon és a Figula-szőlőkben (Füreden, Pécselyen, Szőlősön) egyaránt találkozni lehet.

- Ahhoz, hogy befektessen az ember, látni kell, kire hagyhatom az értékeket! Nem elég az eszközigeny. Ott érdemes fejleszteni, ahol van folytatás. Ha a feleségemmel ketten gazdálkodunk, 8-10 hektár, meg ez a pince, kész! Ekkora cégből viszont már meg tud élni hat ember; legalább kettőt-hármat mindegyik kis pincészet el kellene hogy tudjon tartani. Rettenetes összegeket kell befektetni és soká térül meg! – magyarázza a füredi borász, mi az, amiért már van értelme... nagyobbra törni.

Vagy 30 cég áll jól, az ágazat viszont hihetetlen mélyponton van – sorolja tovább. 220 ezer hektár hazánk eredeti szőlőterülete, az unióba lépésünkkel 80 ezer hektárnyi volt, használható szőlőültetvény viszont csak 60-65 ezer hektár lehet.

- Jele sincs annak, hogy valami történne! A 80 ezer, amivel beléptünk, megmaradhatna. Egy ilyen országban támogatják a kivágást... Egy hektár szőlő a nagy kézierő-igény miatt egy ember megélhetését kellene, hogy nyújtsa! Ráadásul aki kivágja a tőkét, elveszti a telepítési jogot.

A Balatonnál – egyelőre? - nemigen találkozni szőlőkivágással. A 10 ezer hektárnyi Balaton-vidéki szőlőültetvény 70-80 százaléka életképes. Iszonyú a beépítettség a régi szőlőhegyeken, 80-100 négyszögöles telkeket osztogattak 'legyen mindenkinek saját Balatonja' jelszóval. Ezt tovább fokozni bűn lenne – gondolja sok-sok egészséges szellemű, felelős gondolkodású emberhez hasonlóan Figula Mihály. Pécsely, Tagyon, Zánka körül jókora szőlőtáblák közt kanyaroghat az ember, de állapotuk már nem olyan kiváló. A szőlő ára pedig elképzelhetetlenül mélyre zuhant. Egy konténer (négy tonna) szőlőért húsz-harminc éve Zsigulit vehetett a gazda, ma ugyanennyiért rendesebb biciklit kaphat, mert a termelési költség töredékéért lehet csak eladni. Hogy ösztönözne a jelenlegi helyzet hosszú távú tervezésre? – teszi föl a költői kérdést.

- Pedig a magyar bor megítélése az elmúlt szűk két évtizedben változott. Szétszakadt a mezőny. Világszínvonalú a hazai bor 8 százaléka, 40-50 ismert pincészeté, világversenyek komoly díjait nyerik el, el is adható, de ezt az 1.000 forint fölötti árat nálunk csak szűk réteg tudja megfizetni. Változott a borkultúra, jó szaklapok jelennek meg, egyre több az igényes borivásra csábító vendéglő. Nagy baj viszont, hogy hiányzik a jó közepes, az üzletekben 4-500 forintért árult „mindennapok bora”! És gyöngye az a polgári osztály, amely meghatározza a társadalmat. Az extra és a nagyon rossz bor fogy! Az emberek nagy többségének nincs pénze az igazán jó borokra. A polgári középréteg hiányát érzik a borászok is.

Magyarország-nézet: szőlőfői pincéből.

Épp elég pontos.

...Hiányzik mindenhol. (A polgári közép, a polgári középnek bort termelő jó közepes pincészetek sok-sok száza, ezre borvidékről borvidékre, szerte a hazában...)

A nemzetgazdaságnak kellene erősödnie – véle a füredi borosgazda.

- Ha nem bizakodnék, nem csinálnám! De mit kezdjen az ember az olyan támogatási lehetőséggel, amelyet manapság kínálnak: pénz adnak a gazdának, hogy olyan gépet vegyen, amely gyökerestől kiszedi a szőlőt?

Kiherélni a magyar szőlőtermesztést, bortermelést?

Nóta, bor, kacagás

Dal nélkül: szeszes ital

Valamikor kitiltották a honi vendéglőkből a magyar nótát. A népdalt, a mūdalt, a mindenféle nótázást, dalra fakadást, énekszót, a bármiféle vokális zenét... (Nagy marhaság: a muzsika instrumentális zene, a nóta, dal, kacagás meg vokális ugyanaz!) (Olyan, mint az irodalmi írás, költői költés sat., lásd Akadémiai irodalomtudomány Posztmoderniában, pl. Kurta Miskánál Zaránd vármegyéből!) Az akármilyen éneklést étteremben, szálló nagytermében, mert hogy az nem oda illő.

Nem kocsmában vagyunk!

...Hallod-e!

Olyik hangon, mint aminő a HÉ, PARASZT!

Hé, paraszt...

Ilyenkor viszketni kezd az ember Dózsa-tenyere.

A korcsomában meg hogy CSÖND LEGYEN!

- Befogod a pofád? – adja meg a csendér a csabai Jobb mint otthonban, meg az Aranykapcában az Úr 1960-as, 1970-es éveiben.

S a borissza nekikeseredett ember mi mást tehetett, halkabbra fogta, úgy rúgott be, egy pissz nélkül, hogy hazáig se merje kiereszteni a hangját.

- Rend a lelke mindennek... - teszi helyre a dolgot öreganyád.

Főleg hogy rönd, csönd.

A komenizmus idején törhetett ki a nótaellenesség. Hágott csúcsra. Lépett magosabb fokozatba. Tette a kést a nyakunkra.

Valószínűleg nem a népdalbeli kossuthozással, kuruc kesergéssel, múdalbeli honvéd Hargita-járással volt – legelsősorban is – baja a vörös hatalomnak. Ezzel is, persze. Azzal leginkább, hogy a nóta a szabad véleménynyilvánítás egyik módja. Nem ellenőrizhető. Hány magyar népdal a megannyi változattal, városi népies múdal magyarnótája ismert szerte a Kárpátok alatt e kis hazában?! Ahelyett, hogy előre bejelentenek, mit fognak danolni a harmadik kör szilvapálinka után, abba kapnak, ami éppen eszükbe jut? A borról jobb nem beszélni. Ezt kézben tartani...

Karban.

- Rend, elvtársak, rendet akarok!

Akari, nagyon akari a zētárs.

Szakmai továbbképzésen, gyermektáborban, ifik közt... Esetleg; valameddig még! Mert ott – eleve – ők a hangadók. Persze hogy az ētársak. Az ifjabb, korosabb szakik, akarja mondani.

- Ne nótázz!

Ha meg népdal helyett magyar nóta jut – elsőre – eszébe – a dallni vágyó szakinak a csárdában, netán az arra portyázó túlértelmiségi fujtja belé a dalt:

- Nem megmondtam, (lá)pentaton!

Csak és kizárólag. Ami attól eltér, sutba vele.

Belé.

Bele is fulladunk lassan.

Hogyne, amikor pincézés, pinceszerezés, hegyjárás, szőlőbeli trakta helyett ma már a pince-party járja.

- Parti föcske nélkül.

Nem úgy érti.

Mindegy.

- Innya kő!

Hallod, milyen jó pofa?!

Hahaha.

- A „művelt ember”... - köpi rád útálatát az öcséd, s mintha nem kis igazság lenne benne.

Műveltség, nóta, bor.

- Mi a kulturált borfogyasztást igyekszünk elterjeszteni!

S abba, való, hogy térbe bele a nóta, dal, kacagás.

Azért is:

- Nótát!

Hogy rögvest megkapd:

- Nóta állj!

Folytatod; menetelsz tovább, a század már elhallgatott, te ellenben:

„...A belseje sárgára,

Leszerelő öreg bakák számára...”

- Nem megmondtam, hogy Nóta állj?!

Mondhatta.

- Honvéd, hozzám!

Erre csak abba hagyod, mert sorstársaid oldalba böknék. Ki a sorból, a szakaszvezető rád förmed:

- Az étkezdeíg a menetelő század körül fusson, katona!

S a nótáját magába fojtó magyar baka – az Úr 1965-dik évében – mit nem tett: kifutotta a fejéből a szeszhatást.

A szabadságvágyat nem tudta.

(Rá két hónapra megszökött.)

Irtják tövestől

Kivágatta már a római császár is

Pénzt kap, úniósat, a magyar paraszt, ha kivágja a szőlejét. Mennél nagyobb tábla szőlőt, annál több eurót.

„Béaltázott nekünk

Ja szen(t)kúti búcsú...”

2007-ben; még a legjobb borvidékeken, a Balaton-meltyéken is! Mást ne mondjunk (mondja a tudós szerző), az épp akkor uralkodó császár Krisztus urunk születése után 92-ben a római – itáliai római - szőlőtulajdonos pógárok nyomására kivágatta a pannon szőlőtöveket, nehogy már balatoni, túl-a-dunai (Rómából nézvést Dunán-inneni) versenytársai legyenek az ejrópai (sőt, a világ-) piacon a született latin boroknak. Hogy pár századdal később az esedékes római császár utasítsa Duna-menti alattvalóit (a Rajnától a Száváig?) a szőlőtelepítésre...

Irt jó Ejrópánk, irt, hogy utána telepítsen... Megfontoltan, nyugati mód: ahogy éppen a haszon kívánja, az érdek parancsolja. A pillanatban. Promt.

Promt-nincs-bor, promt-nincs-pannonbor a pohárban!

Ejrópai vörös hogy lenne, *hunn feje* annál inkább... Arrébb, mifelénk Kelet-Európában, Nyugat-Ázsiában, Közép-Ázsiában. (Lásd utóbb a Hunn bor – Borlyuk lika - c. fejezetet!)

Szagos szőlő, szagos bor

Illata, monddod illata

A *tokaji* szagától elszalad a halál.

Hányszor rád szólnak...

Pedig illata a hunyornak van (már ha illatos hunyor a neve, mert amúgy ez is inkább csak szagos hunyor), meg a rossz szagú, mi több, bűdös, gyárvárosi utcának! A jó bornak, a rózsabokornak, meg a babánknak: jó a szaga! Az otthonnak. Édesanyádnak.

Neked: bides.

Bides az illatod!

A pofád.

Ma sem mosakodtál? Hogy így illatozol.

„...nagyanyó, / Ravatalának virágszaga fáj!” (Tóth Árpád).

„Milyen ... langyos és szagos (eső) csöppek...” (Márai).

„...dől kifelé a jó pecsenyeszag...” (Szűcs Sándor).

„Van édes szöllője, van szagos gyümölcse...” (Csokonai).

„...a vasárnapoknak levendula- és ódon templomszaga volt” (Wass).

„...a frissen szántott föld párája, szaga terjeng körüle...” (Váth).

A 200 magyar szőlőnév szerzője meg nem idéz 1798-ból a *tokajiról*: „...szagodtól is elszalad a halál”.

A szőlő, biza, komámasszony, *szagos delavári*, a virág szagos rozmaring... A bor, nekünk – mint a példasor mutatja, Erdélyben, Felföldön, Alföldön, Dunántúlon – jó szagú, ahogy jó szagú az anyaföld, mindaz, amit szeretünk, ami kedves, amihez bármi közünk lehet. Csak a finomkodónak ’illatos’. (Szabó Lőrinc: „...minden illat / külön megszólalt...”, Váci: „...a vidéki, akácillat ihletésű félénk ember...”, Tamási: „illatos körte”, Eötvös: „illatos virág”.) (A két pannóniai közül Eötvös Károly romantikus, Váth János realista, írja a szakirodalmár, s ez a borra vonatkoztatva is igaz lehet.) Wass Albert érti a legjobban, mindkettő helyénvaló, ha a helyén van, pl. „legelte a jó szagú erdei füvet”, leány „kedves, meleg szagát”, „fenyőillatú”, „beszívták a föld jó szagát” (utolsó könyvében, a *Voltam* című vallomásában). (Ilyen vagy olyan szagú bort persze hogy emlegetne a Mezőföld és a székely Havas vasírója...; a *Voltam* tanúsága szerint a kisüstből való lehetett neki az igazi.)

A föld annak rossz szagú, akinek – az a föld...! – idegen.

A drága Radnóti is tudja, mindkettő egy-ugyanaz: az Ikrék havában hol illat, hol szag, ám az édesanya... Az anyja jószagot hoz a lakásba magával.

Ottlik a gyakorlótér őszi szagát érzi – nem ok nélkül.

A rossz bor rossz szagú, a jó bor jó szagú, testvér!

Mint mondtuk volt: illatos a hunyor, nem a bor. (Mármint szaknyelven, népnyelven alig.)

Márai – helyesen - kever: anyja szobájában „édes, ismerős illat”, ami viszont az idegenek után marad, „különös kávé- és emberszag...”.

Emberszag, borszag.

Illata a pimpós bornak van, nem a *kéknyelűnek*!

Nemes Fábrián József vörösberényi nagytiszteletű urunk mondotta volt 200 évvel ezelőtt szőlész-borász könyve kilentzedik, A’ Bornak Chémiai elbontása nevű részének V. fejezetében: „A’ Szag matériáról” tetszenek most valamit – franczútból szabadon – olvasni.

Szürke a barát

Édesítünk, sűrítménnyel

Szürkebarát? Sokféle, sokféle. Példának okáért *balatoni* is lehet, *füredi*, *badacsonyi*, *Nivegyvölgyi*. Mire föl egy kelet-balatoni pincében mit nem tudsz meg:

- Nincs.

Szürkebarátért tértél be hozzájuk; a segéd – nem a gazda, hanem az árusításra fölvetett ifjú – közli véled, elfogyott!

Marad az *olaszrizling*. Üsse kő, abból egy hordóval! Jó, de.

Savanyább, a gyomrod meg újabban nem rajong érte, félszáraz, félédes kell neki.

- Lesz, most édesítjük.

Édesítik, mivel?

Avagy: hogyan?

- Sűrítménnyel.

Ha ezt a gazda hallaná...

Hogyne, így már érthető, mitől majdnem ugyanaz a bor ugyanannak a gazdának a teljes kínálata! Csak éppen az egyik kicsikét savasabb, a másik alig, inkább édes... Esetleg egészen. Néha még a színük sem üt el. Csak az áruk.

Szaguk se. Szinte semmi. Ízük alig. A karima is akárha.

Lassan leesik!

Kapizsgálunk, kapizsgálunk?

...A temetők meg üresek.
Egy darab ideig.

Bakatorból bakatort

Ezörjóból ezörjót

Abból a szőlőből lögyön a bor! A névadóból. S ne 'alapbor'-nak nevezett bármiféléből. Akármilyen szőlőből erjesztett bármilyenképpen csinosítható-alakítható, rendelésre röndölhető borra változtatható elvarázsoltbor.

- Csaltok, fiú, loptok.

Olaszrizlingből olaszrizlinget!

Kadarkából kadarkát.

Furmintból (szigetibül) szigetit (furmintot).

Szürkebarátból szürkebarátot.

Kéknyelűből kéknyelűt.

Rizlingszilvániból rizlingszilvánit – esetleg erdélyit.

Hárslevűből hárslevűt.

Muskotályból (legföljebb) muskotályost.

S ne savanya (száraz) rizlingből félédes szürkebarátot (édes hárslevelűt)!

Savanya rizlingből legföljebb félédes, édes rizlinget!

Hogyne, házasítsd! Ám akkor ne hívd az egyik nevével...

Në hazudozz.

„Borban az igazság, borban az igaz...”

Amúgy: gázság.

- Nem vagy te egy kicsit naci?

Náci. Kirekesztő. Faji.

- Abbul a fajtából kérök.

Në a másiktól!

Améket szereted, koma.

Mondhatod: disznóhúsból në marhapaprikást. Bodzabogyóból në málnalevet. Almából në szilvabefőttet. Fából kőházat sat.

A teremburáját ennek a világnak.

Balatoni atomos bor

Járgyon a szád, mint a seggem szüretkor!

– hallani a Balaton-felvidék szőlőhegyei táján.

Szőlőhegy, öreghegy, szőlő, pince, pincészer... Csopaktól Egregyig, Fonyódtól Kajárig, meg vissza.

Mondhatni... Berhidától, a berhidai szőlőhegytől, mert akik alább megszólalnak, onnan valók. Azazhogy: gyermekkorukban, ifjú leányként a szülők szőlőhegyi szöllejébe járva ismerkedtek a szőlőművelés, borkészítés rejtelveivel, hogy felnőtt fővel a megyeszékhelyen, Veszprémben asszonyoskodván (Csatár-hegytől a Séd-völgy déli lankáin át Paloznakig) a környék kisebb-nagyon szőlőhegyein, szőlőskertjeiben ügyeskedjenek. Odakint a kertbeli pincében dolog közben, avagy hétvégén családi, baráti körben poharazgatván hajtanak föl ők is egy-két pohárral a maguk – meg a szomszéd – (hol ilyen, hol olyan, időnként igen kellemes, máskor épp hogy iható) borából.

Isten éltesse!

Egészségedre!

Nagyra nőj!

Napam (a gyöngébbek kedvéért: oldalbordám szülőanyja) húga munkás – kiszagdalányból lett munkásasszony – dolgoz mindennapjainak sűreijében mit nem tesz? Közben-ízíg hallgatja a hangszórót. A rádió mit nem állít ebben a Krisztus Urunk születése utáni 1986. esztendő Szent Iván havában? (Szent Ivánéban, s nem Szent Györgyében, amikor – épp 29-én – kitört Csernobil.) Na, mit nem? Hogy Csernobilban ennyi és ennyi bört s ólmot szórtak a sérült erőműre.

...Édes jó Istenem!

Átjön a szomszédasszony napam húgával beszélgetni.

- Hát, ezek, Csernobilban... Most hallottam, bort öntenek rá, hogy eloltsák!

Tagadhatatlan, némi bora a legvadabb új őskommunizmus idejében is került hazánk eme pannon – mi több, Balaton-melleyéki – fertályán a tisztességes embernek.

- Mennyit elpocsékolnak!

Ejnye.

- Van itt egy liter, igyuk meg! Védekeznünk kell.

- Igazad van, hogy ne legyünk atomosak.

S kettesben lemosták torkukról az atomport a jóféle *balatoni borocskával*.

Több eszük volt, mint az egész akkori 'magyar' 'kormány'-nak (moszkovai szakértőstül, szibériai kocsistul, KGST-látta lovastul).

Tobruki dikoniros fehér

Së fejér, së bor

Bornak bor, fehér is, csak kissé dikoniros... - vala a Fűzfőhöz tartozó, Fűzfő és Almádi közt fekvő Tobruk nevű városrész kertjeiben termő szőlő levéből készített *szesz ital*. Legföljebb borszerű. Borszerű, mint kígyósi körösztapám *otellóból* való *rettenetése*. Készülhetett ez *olaszrizlingből*... Az istennek se!

A környék minden porcikája – szőleje is – átvette a fűzfőgyártelepi Nitrokémia nevű ipartelep gyomirtó szert gyártó üzemének (Veszprém és Siófok közt) mindent elárasztó bűzét. A förtelmes (szagnak aligha nevezhető) illat – sajnos – ráhúzódott a kitűnő bort termő vörösberényi szőlőhegyek egy részére, bort csak a 'szocialista nagyipar' csődjével járó rendszerváltás nevű akármicsoda óta érdemes e tájon fekvő pincében inni.

Tobruki rettenetes – emiatt – nem kizárólag a Tobruk kertjeiben termett szőlő levéből erjesztett bor lehetett. Épp ennyire joggal járt az ottani kertekből való paradicsomra, tökre, uborkára.

Tobruk, te szegény!

Papírgyári lakótelepnek épült a Horthy-világban, pontosan az észak-afrikai csaták idején.

Tobruk ma, hogy megszabadult, amitől meg kellett szabadulnunk, újra kertváros kezd lenni. S egyszer tán az innen való borok is ihatóak lesznek!

Addig jó sok hordaléknak kell még lezúdulnia a berényi Megyehegyről a száraz Hársas-völgyben...

Csopaki magyarolasz

Rizling, de magyar

Nádaskút táján. Nádaskút fölött. A tájon uralkodó *olaszrizling* helyett az egész – szinte csak – *rizlingszilváni*: az öregemé. Ipamé, kié lött vóna. A java *rizlingszilváni (csopaki erdélyi)*, egy kis *kéknyelű*, pár tőke *csemege*...

...hol a *csiger* jobb, mint máshol a legjava.

Pincepaprikás... bihari módra, Csopakon. (Itt már úgy hívják, hogy pincepörkölt.)

Hordót mosni, szárítani. Kertet ásni, pincét rendezni. Metszeni. Kacsolni. Kötözni.

Kapálni. Permetezni. Kapálni. Permetezni. Szüretelni. Törni-darálni, sajtolni, *must* a hordóba!

Murci, újbor – óbor alá. Kóstolni. Fejteni. Kénezní. Inni. Fejteni. Eladni. Inni. Szőlőtövet takarni. Hordót, kordont igazítani. Bortörést megelőzni. Kiinni. Kútásás a kertlábban a Nádas-ér elágaztatásával.

...Keresi, keresi, ez a kicsi mind megitta!

Cukrozta az öreg, hogyne cukrozta volna, ha alacsony lett a cukorfoka. 15/16-ról csak fölvitte 18/20-ra, hogy iható legyen a borocskája. Mi tagadás, iható vala! (Leánya viszont a szöme pillantásával fogott meg, nem az apja borával.) (Az csak ráadás.) (Hogy napam ránkránk támadjon, hagyjátok abba!!!) (Még hogy mondta; lekapta előlünk a vasárnapi asztról az üveg – második üveg? - borocskát.)

A csopaki! Az a csopaki.

Még Csopakon, Arács előtt leled a Kerekedi-öböl fölött a Nádaskúti-dűlőt. Nádas-ér sédvize fölött, a dűlőút alatt ipam szölleje. Ékeskedett! Míg megtehetette.

Ipam - bihari (igen sovány földről való) parasztfiúként – honnan tudná, mi fán terem a *balatoni bor*, mégis olyan nyakalni való kerül ki a pincéjéből, hogy csudájára jár a békésvármegyei corvinkai mindenívóból borisszává e tájt átképzett magamfajta. Biharban is kerül – jobb helyen - (lásd Érmelléki) Szőlőhegy, de ez még nem magyarázza, mitől ilyen *balatoni rizlingszilváni* ízű a *balatoni rizlingszilváni* e csopaki dombon! Mert itt vagy beletanulsz, belenősz mindabba, ami balatoni, vagy olyan semmilyen bort keverő senki ember leszel, hogy vétek feléd (pincéd irányába) nézni.

Most arról nem beszélve, hogy – öreg környékbeli postások 2000-eleji emlékei szerint – személyesen Öreg Kállai (akkor még csak Kállai Károly, ipad) megyei postamester intézte el egy pincészeren, hogy az orosz visszaadja a Királyi Magyar Posta almádi üdülőjét! 1956 után valamikor meghívatta magát a veszprémi főpostások valamelyikének balatoni borospincéjébe a veszprémvármegyei szovjet-orosz kommandáns, és azok addig itatták a főlzabadtásunkba belefáradni képtelen katonatisztet, míg meg nem ígérte ipadnak, hogy visszaadják a postának a palotányi almádi üdülőt!

Hogyne hinnéd e kétezer-valamennyiben is emlegetett almádi postás legendát, hisz jól összeüsmarkedtél Kállai Karcsi bácsi borával... (Hogy az sem legyen kizárt, más veszprémi postás balatoni pincéjében itatta addig Karcsi bátyád a szovjet elvtársat, mígnem meg nem ígérte – Leninre esküdve – a visszaszolgáltatást.) Aki ebbe a borba belekóstol... Csapot nem, papot alig, kommunizmust legalábbis otthagya.

A bihari puszta juhászivadékából úgy lett kiváló csopaki borosgazda (kiszgazda, sőt, annál is kisebb, mert legfőljebb négy-öt hektót levedzett a Nádas-éri piros föld), hogy könyvből megtanulta, hogyan s miként. Így tudta meg, mi kell e földnek, ezen az éghajlaton, ebbe a tájba. Biza *csopaki szilváni*, fiúk!

Szilvánihoz való jó kis szőlő.

(Erdélyi.)

A kapásnak, délben, egy kis gulyásleves (főzi napad); ugyanez megteszi szüreten is, csak akkor kétszeresen csúszik.

Hogyne, a kóstolótól!

Óbor. (Mert hogy valamennyinek azért maradnia kell, kitartson újig.)

Must. (Magad facsarod ki, annyit poharazol, amennyit a beled kibír.)

Murci. (Természetesen egy-két héttel korábban sajtolsz egy kis erre való levét, hogy szüretre meginduljon: forrjon, habozzék.)

Hogy te ne habozz nekilátni (a dolognak s az ivásnak).

...Egyebekről nem szólva.

S a Nádas-kút düllejében a corvinkai (kapálástól, metszéstől, permetezéstől, hordómosástól, kénezéstől, borfejtéstől óvakodó) vőből – elég lassan, de biztosan – a hétvégi szőlőmunkás tanoncídőt végiggyakorolva már-már borosgazda lett.

Lehetett volna!

Hogy elüssem valamivel: addig járt a korsajával a Nádas-kútra, míg bele nem feledkezett.

Tiszta forráskútba, sáros (nádas) érbe, balatoni sédbe, égkék égbe, Tóba, Hegybe.

- Maga irtotta ki az égig érő gatz s telepített a helyére szőlőt, ültetett gyümölcsfát, épített pincét.

Öreg napjaira gondolt? (Amikor abbahagyja a főiskolai tanárságot is.)

Nem érte meg. Örömet csak az előtt adhatott neki e föld.

- Nála különb férfit nem ismertem.

Bort.

(Csonka-)Biharban, (balatoni) Bakonyban.

Nádaskúti rizlingszilváni. Más csopaki, avagy kövesdi düllőből való – kapod hírlevél helyetti borlevélben - a *siralomvágói olaszrizling*.

Azaz hogy: *CSOPAKI*, a javából.

Almádi borocska

Öreghegyi, vöröshegyi, megyehelyi, sátorhegyi, miegyéb a pincében

Az öreghegyi az igazi almádi, a többi berényi, Kisberény és Szárberény szőlőhegyeinek a bora.

- Viszek egy kis borocskát...

Ad a magáéból.

Öreghegyi sasza.

Egy kis borocskát nem iszol?

Hogy a csudába ne.

A borocska így, amúgy. Ennyit becézni a bort, mint a Balaton-melleyken, sosem hallottam! Persze hogy azért, mert: mennyi dolog volt – van, lesz - velem!

Már szőlőként...

Mi mást tehet, amikor kézbe veszi (borrá fejlett korában). Nagy-nagy szeretettel méregeti, óvja, kínálja, kóstolja, hajtja föl, nyalogatja. Issza ki a kulacsát.

Borocskám.

Borom? Jó hogy nem. Az enyémecke! A borocska! Az a jóféle *almádi – öreghegyi – rizling*, azaz *almádi bor*.

Kinek hogy. Mindenesetre mindenkinek: egy kis borocskát...

Az asztalra.

Az orra elé. Poharába-kupájába!

Nincs olyan tárlat, irodalmi teadélután, melyet ne követne egy kis kóstoló – játszóházi pincészeri borcsókolgatás – a gazda, az almádi gazdák borából.

- Viszek egy kis *borocskát*...

Hozza, gazduram, csak mennél többet!

Annyit nem. El nem túlozza. Becsülje – tisztelje! – más is a borát! Az almádi gazda (tisztviselő, iparos, gyári munkás, értelmiségi, paraszt- avagy városi polgárivadék szüllejében termett, pincéjében ápolt) *borocskáját*.

Másképp hogy lehetne.

- Egy kis *borocskát*?

Mármint hogy tölthet-é.

Amennyi beletér, gazduram (az Öreghegy nevű szőlőhegy maradékáról).

Isten, Isten.

Úgy legyen.

- Na, akkor igyuk meg a jános poharat!

Utoljára, búcsúzóul. Hogy legyen mire emlékeznetek!

A negyedikre, ötödikre csak-csak!... Hogy valóban véget vethessenek az emberek a pincézésnek.

- Még egyszer azt a jánospocharat!

Ha még egyszer, akkor még egyszer a búcsúkupával.

Újfent szentjánosáldás.

- Ilyen jó *borocskát*...!

Hogy tudná abbahagyni.

A jó hogy ártana meg.

(Már hogyan árthatna meg.)

Vörösberényi jánosbor

Karácsony harmadnapi boráldásra

Karácsony harmadnapján Vörösberényben a római katolikusok újfent megtartották a János napi boráldást. A templomban az almádi-vörösberényi egyházközség plébánosa és káplánja celebrálja a hagyományos boráldást, amelyre ismét jó néhány borosgazda vitt néhány üveggel az új borból. A szertartást követően a plébánián a 2005-ben is kitűnő almádi és berényi borok végigkóstolásával, jó hangulatú baráti beszélgetéssel folytatódott a boráldás.

Az új évezred elején újították föl a tóparti városkában a katolikusok a János napi boráldás szép hagyományát. A néphit szerint a János-bor (tehát az e napon megáldott-megszentelt bor) gyógyító ital, távol tartja a rossz szellemeket, megvéd a villámlástól, mérgezéstől, fulladástól, növeli a szépséget, az egészséget, és előmozdítja a jó házasságot. Egykor Szent János napján szokás volt bort vinni a misére a templomba, hogy a pap megáldja. A szentelt bornak varázserőt tulajdonítottak.

A János-evangélium bevezetője ősi imádság is. Német szokás, hogy a János-evangélium kezdőszavát fölvesik a viharharangra. János apostolt a szobrászok, nyomdászok, könyvkötők, írók, teológusok, szőlősgazdák patrónusaként tisztelik. Azt tartják róla, hogy segít a barátság ápolásában, megáldja a termést, megvéd a nyavalyatöréstől, a láb különböző betegségeitől, mérgezésektől, égési sérülésektől, jégveréstől.

(Kár, hogy eddig nem tudtad: Szent János a Magyar Írószövetség fővédnöke!)

A berényi boráldást követő, János-bort kóstoló 'plébániai pinceszereken' évről évre kitűnő boros rigmusokkal állnak elő a szőlészettel-borászattal is foglalkozó helybéliek.

Ferenc szerint:

„Milyen a jó magyar bor?

Elsősorban katolikus, mert erős.

Másodsorban zsidó, mert keresztleetlen.

Harmadsorban református, mert tiszta.

Negyedsorban lutheránus, mert se hideg, se meleg!”

Jenő hogyan tudná:

„Három fehér szőlőtőke, meg egy fekete,

Dicsértessék az Úr Jézus drága, szent neve!

Édes Jézus segíts meg,

Ó Mária Te is meg,

(Hogy) Ezt a kis bort igyuk meg!”

(Szögedében így mondják: Három fehér szőlőtőke, három fekete, / Dicsértessék az Úr Jézus drága szent neve! / Boldogságos Szűzanyánk / Légy örökös patrónánk! / Uram Jézus segíts mög, / Ezt a kis bort igyuk mög.)

Tüke.

- Tudd meg, a diákok Tekének hívták (talán a földrajzórán emlegetett földteke miatt)!

A törzsökös, tősgyökeres pécsinek meg úgyszólván tüke a neve.

Nálunk, a Balaton-melnyéken a bennszülötteknek csak: a (szőlő)tőke...

Hogy aztán hazamenve beletöltsön néhány csöppet a szentelt borból a hordóiba:
szentelt bort ihasson ő és egész háza népe, míg kitart az óbor.

Szent, bor.

(Vörösmarty azt mondi: végpohár! A jó és a rossz *egri, Ménes-hegyi, Tokaj-körűli, somlói, érmelléki (bakator) borról* regélve.)

- Igyunk!

...Rá egyet.

(Hogy a Hun lakik a Jézus? kérdésre a Szegedéből való borissza azt válaszolja,
Mönnybe!)

(Mönnyön ám.)

Vörös-hegyi áldomás

Isten áldja

2001., újbor, Keszei Jóska bátyám kínálja az adventi nyugalomban: *rizlingszilváni*, van benne egy kis *irsaiolivér*.

- Ez kevésbé savas, mint a *rizling*. Ezért nem áll el sokáig, tavaszra feltöltöm a hordót *rizlinggel*.

Rá a fogyatkozó *szilvánira*, hogy (együtt) megmaradjon.

Éppen mert kevésbé savas: e 'száraz' bor igen jó! Az asszony is elnyalogatja. Tán öcséd, meg fiad is, kinek a gyomra nem bírja a savas nedűt.

December első hetében már tiszta – enyhén gyöngyözik -; nem érzed a ként, sima, kívánatos.

Vöröshegyi vörösbort-színező minapi *kurucvére* helyett *otelló* pirosítja a vérszegény színű borocskát. (Pincészetekben meg spanyol festőbor.) (*Kuruc vére...*) (Vajh mért a *kurucvére* volt a legpirosabb?)

ADJ INNOM! – mondom a (keszthelyi kétfülű kis kelta edény nyakán olvasható) deák DA BIBERE, más cserépen DA VINUM BIBERE helyett. BORT ADJ INNOM. BORT IGYÁL.

János ev. IV. 10: Jézus a samáriai asszonytól a kútnál vizet kér (Károli ford.):

- Adj innom nékem...

Somló-hegyi INNYA KŐ nyomán.

Hogy melyik volt hamarább... (A samáriai-é, avagy a somlai, netán az almádi.)

Ide a bort!

Ihatnék!

Igyunk!

Éljen a haza.

(Ha még hallja.)

„Szarberényben (a mai Vörösberényben) a XVI. században szőlőlevél aláírásakor csöbör bor kerül az asztalra a bíró házánál, a vevő fizeti. Az áldomásital 1733-tól 8 pint. Mint az ősmagyarok, esznek, isznak, áldást mondanak, szerencsét kívánnak az adás-vételhez.”

- Akkor: ez az utolsó kupa bor!

Utolsónak utolsó.

Ha nem, hát nem.

Lányszín, férfiszín

Borra bor

Még hogy...

Kurucvére, otelló, egyéb, idegenből való festőbor! Hogy színe legyen neki. Lányszíne!
– tudom meg Lichtneckert urunktól. Pirosító gyanánt fogván fogva.

Aki tudja, tudja, aki nem... (dögöljön meg?).

A vörös a lányszín! Ez volt a régi magyaroknál... A fejr meg a férfi színe. Vajh miért?!

A kék szőlő levéhez, hogy vörösebb legyen, ne csak aligpiros, festőszőlőt, lányszínt adnak. Mint tudós Oláh János írja 1854-ben, „...csak azért tenyésztetik némelyek által, hogy annak levével fehér boraiknak lányszínt adjanak”.

Mint a fehér (búza) lisztből vér, s miegyéb lányszínadó adalék hozzáadásával kelesztett „rozskenyér” nevezetű akármicsoda az Úr Jézus Krisztus III. ezredének elején a gyarmatosított Magyarországon.

Azaz: még hogy a gyöngye piros vörösítése... A fejr bepirosítása!

Jól néztünk ki már akkor is.

Egyre jobban.

...Ezért ízlett inkább eleinknek a *fejr bor*, a *vinum hunnicum*, mint a *piros*, a *vinum romanicum*?...

Mi jár a férfinak.

Hogyne, attól függ.

Öreg-hegyi sasza

Aranyszínű Fábían (bora)

A legöregebb almádiak emlegetik a híres *öreghegyi saszlát*, ám fogalmad sincs róla, mi fán terem. Mígnem rá nem akadsz Fábían uramnál az eredetére.

Vagyis hogy.

(A chasselasból lött *sasza*, mely a *petrezselyeszőlő* névre is hallgat.)

Fábían József (született Alsóörsön 1762-ben, elhunyt Tótvázsonyban 1825-ben) veresberényi és tótvázsonyi kálvinista lelkész, gazdasági író – Fábían Gábor édesatyja – a szőlészet-borászat kitűnőségeként szakkönyveivel, fordításaival komoly szerepet játszott a honi mezei munkálkodás pallérozásában. Példának okáért Veszprémben, 1814-ben látott napvilágot Vizsgálódó és oktató értekezés A’ SZŐLŐ-MIVELÉSRŐL című műve. Mindezek alapján Görög Demeter 1829-ben javasolta, hogy a *sasza* fajtaikat nevezzék el Fábían uramról! Amit rögvést meg is tett: a szőlőfajták névsorába bevette az alábbi Fábían-féle szőlőket, borokat: *Fábían fehér*, *Aranyszínű Fábían*, *Fontenblói Fábían*, *Fábían muskotály*, *Fábían veres*, *Fábían varietása*... (Írva vagy az Alsóörs története c., 1996-os kötetben.) Azaz – Fábían 2009-es könyvecskéjének bevezetője szerint - Chasselas blanc helyett *fábíanfejr*, sasza d’oré-ból *aranyszínű-fábían*, sasza de Fontainebleau hejött *fontenblói-fábiján*, sasza musquéből *fábijánmuskotály*, sasza rouge helyött *fábían-veresse*, valamint a *fábján-varázs* varietása...

Nem akármí! Kár, hogy a szakma alig emlékszik rá, a mezei (kerti, pincemélyi) szőlész-borász világ annyira sem, az almádiak vénje ellenben hogy a csudába ne!

Áldás, békesség, Nagytiszteletű Uram!

...Istennek dicsőség, fiam.

Hogy mit nem rejt a népi emlékezet...

Mily (példának okáért: boros) titkokat!

Mely *sasza* mások szerint *petrezselyem szőlő* vala...

Berényi bajor szüret

A korai gohér, a kései öreg szüret

Hogy az almádi gazda rátok cáfoljon! Történész írja: az almádi, meg a berényi szőlőhegyen a XIX. században külön szüretelték a bajor szőlőt, ebből lett a *bajor must*, mely a legelső... Lévén az őshonos *gohér*, mely a dunántúlinak csak *bajor szőlő*, a legkorábbi. Míg ki nem vágták tövestül – tükéstül – valamennyit! Még a gyökértetű-járás előtt valamivel.

Az elején érok élén a gohér (szőlő) vala. Lichtneckertől tudjuk: szőlőnk s borunk lehet(ett) – lehetne? - *fekete gohér, fehér gohér, szőke gohér, sárga gohér*. Hogy a műveltebbek *gohérunkat* átnevezzék *bajornak*.

Tudod, a *gohér* olyan parasztos! Ellenben a *bajor*!

Még hogy.

Almádiban, Szárberényben mit nem gondolt a parasztja... Külön kezelte a *bajornak* nevezett *gohért*, nem keverte össze a többivel, mint ahogy a legtöbb szőlőskertben, pince-mellyéken történt (s történik ma is). Válogatás nélkül bele a puttonyba; hógysisne. Majd öreg szüretkor. A bajor szüret: más volt.

A berényi és az almádi gazdák zöme nem helybéli földműves, veszprémi polgár volt. Ez magyarul nézné? Vagy hogy: 'bajor'? (Berény katolikusainak fele ez időben német származék.)

A jó ég, ha tudja.

Hogy mire eljőjön – minél később, annál jobb (lehet) – az öreg szüret, a *korai mustjából* lett murci már-már újbórrá kerekedjék! 'Úri bor'-ként, válogatással, egyetlen fajta leveként.

Borliget Almádiban

Magyar borhoz magyar zene

S nem skót, jenki, muszka!

Amúgy hogyan, hogy a csudába ne, de. Skótorszáiban, A-Marikában, Oroszban.

Évente borliget várja az Almádiban üdülőket a nyár utolsó hónapjában. A Balaton-mellyék és az egész ország borainak javából adnak ízelítőt a gazdák. Az ekkor Almádiban iható borok zöme balatoni, de akad egri, tokaji, villányi, soproni, hajósi is. Sőt, vörösberényi pincészet is mutatja magát az öreg liget fái alatt berendezett faházi borozósoron.

A hangulat mindig kitűnő! Sőt, egyre jobb. Minél többet kóstolgotod, annál inkább.

Néha becsapnak, de azért ha rálelsz a neked tetszőre, ihatol!

Hogy közben szóljon a zene késődelutántól éccakáig. (Zavarja ugyan a közeli esti misét, de hát mit lehet tenni.) Néha még magyar zene is hallható. Nem túl gyakran, de előfordul. Borligetente egy, két este; három. Amúgy.

2008-ban aztán az a csúfság esik meg velünk, hogy a borligeti rendezvények harmadán rock, blues, jazz és western-muzsikussal húzza a talp alá nem valót. Avagy hogy pontosak legyünk, a nem magyar talp alá valót. Amerikai népzene, amerikai könnyűzene, amerikai tánczene a magyar borhoz. A csopaki, a füredi, a badacsonyi, a somlai mellé. Miközben ahhoz – főkajárihoz, tihanyihoz, zánkaihoz, szentgyörgyhegyihez, szőlőskislakihoz – magyar népdal, magyar nóta, daljáték és dalmű zenéje, klasszikus zenemű való. Esetleg a szomszédaink népzeneje, akár a sramli is, tangóhermonika; ám ez.

Mi köze hozzájuk? Közünk.

A magyar nemzet – az almádi nemzet – pénzéből a magyar (almádi) nemzet zenei műveltségét lenne csak szabad támogatni! A messziről szalajtottakéét... minek? Nem támogatják ők épp eléggé a magukét?

A kéthetes borliget föllépőire költött pénz felét a jenki 'népművészet' honi művelői zsebelik be?

Mondjuk: majd ha Ámerikában magyar zenét kérnek a viszkihez! Mert 'ehhez' whisky illik, nem bor.

Nem fognak.

Akkor?

Meddig vagyunk még birka nép? Mellyel akár azt is el lehet hitetni, hogy 'ez' az övé, nem amaz.

Borlyuk lika

Vinum hunnicum

Persze hogy *fehér a hunn bor!* Tudod meg Cey-Bert uramtól (A bor vallása, Fót, 2002). A középkorban Európa két bort ismert, a vörös *vinum romanicum*, valamint a fehér *vinum hunnicum* nevezetű nedűt – írja a siófoki (világjáró) egyetemi tanár.

Még hogy (*fehér*) *hunn bor*: (a dzsungáriai) Ujguriában Borlukra lelt. Mely borluk mi más lenne: szurdokvölgy, ahol körbe-karikába virágzó szőlőskerteket, szőlőlugasokat, mindent beborító szőlőt látsz. (A finnugrás jellegű szófejtő szótár úgy tudja, ótörök eredetű szó a bor, s az ujjgurnak ugyanazt jelenti, mint nekünk, a borluq pedig mi más, szőlőskert!)

Borluk meredek falú völgye, hol – időnként – borocska hömpölyög?

Hun vér, hun bor. Hun egyéb.

A római vörös testes, sűrű, tüzes vörösbor, a *hun fehér* élénken savas, száraz fejrbor; a hunnak s a többi ótörök testvérünknek a fehér és a világossárga a nap színét, a legértékesebbet jelenté...

Még hogy Borlik, *vinum hunnicum*: a magyar nyelv azon kevesek egyike, amelynek saját szava van a borra. A többi jórészt ugyanarra az ógörögre megy vissza, s Weinezik, wine-dzik, vinkózik, vinóztat, vinát motyog. A BOR az első leírt magyar szó – tájékoztatja 2002-ben (meg már korábban) C.-B. Róbert Gyula a finnugrásba beleszédült tömegeket. Kétezer esztendővel ezelőtt jegyzé a kínai írrok: a hunnok nagy tiszteletben tartják Bor Tengri hegyét, ahol áldoznak: áldozatot mutatnak be Bor Tengrinek, az Újjászületés Istenének. Mivelhogy Bor Tengri a hunoknak és utódaiknak a Föld és az Újulás istene.

Azt mondja Cey-Bert: ótörk Ég Ura Oguz Tengri, az örök egy Isten három alakja közül az első a Kék Tengri, a Kék Isten, második a Kara Tengri, az Éj Istene, a Fekete Isten, harmadik a Bor Tengri, a Szürkület Istene, a hajnali és alkonyati átváltozás, újjászületés, az Újulás Istene.

A bor akkor szürke, szürkésfekete színű vala (a hunnak).

Bor Tengri Szent Högye manapság nem máshol: Mongóliában, a Keleti-Altájban. (A mongolok ősi szent hegye pedig a Bor Kan Kaldun: Bor kán, Bor fejedelem hegye.) Maga Borluk a hunn Isten hegység közelében, a 3000 éves múltú szőlészetéről is híres Turfán-környéken... Hol a magyarral rokon 'lovás' 'nomád' népek, szittyák, hunok, avarok, ujjurok művelték, művelik szőlőskertjeiket, melyekben megannyi borlik, mái hunniai borospince mélye csábít koccintásra: Isten!

Nem keseregni, nem. Az életre!

Táltos üköregapád, Napistin útmutatása alapján jutsz el Bor Tengrihez

ÓMAGYARORSZÁG mái ujjgur Borlukában, hun a gyöpön hencsergő szűz leányok fogadnak.

Egészségünkre!

Áldd, Öregisten, áldd meg e bort, melyet a leányok néked – áldomásra – fölkínálnak.

Bor Tengri: a sumérnál Bor Anya – mert hogy (eszerint) nőnemű vala az őszünk?

Mi más löhetne.

Borlikban Bor Tengrivel.

Ájult szerelemben fogantál, lelkem.

Míg rád nem szólnak, nē anyázzuk őket...

Dombóvári Elissza

Bort, tisztán

Pécsi főiskolás korodban az idegszaggató vizsgaidőszak végén (túl a vizsgákon) hazafelé tartasz: Péctől Dombvárig visz az egyik, onnan Veszprémig a másik vonat. Úgyhogy – bár elegendő van az egészből -, mit tehetsz, Domb-Óvárt (Dombó-Várt) kiszállsz, csomagod beteszed a megőrzőbe, tarisznyáddal válladon nekivágsz a városkának. Van épp elég idő, hogy kicsikét szétnézzél Tolna vármegyében!

Mit ád a Kaporszakállú: városnézés közben benyitasz az épp útdobban álló Halászcseréjébe. A vonat indulásáig van elég idő, hogy kieresz valamennyire! Halászlét rendelsz, utána túros csuszát, hozzájuk *tolnai bort* – szóval amivel szolgálni tudnak! Nem szaporítva a szót fölöslegesen, olyan jól kezdted magad érezni, hogy kiengedés közben már dalra fakadtál (: költeményt költöttél a csárdaasztalon Dombóvárt), s éppen hogy elérted a helybéli indóházba rögvest induló veszprémi személyt.

Fölszálltál, befészkelted magad a fapadoson, mígnem egy adott szent pillanatban föl nem néztél a csomagtartóra, ott van-e a betyárbútorod? Kofferod.

Bakód a válladon, de amaz.

Nem volt.

Hogy rádöbbsz, mi nem esett meg veled – azaz a dombóvári indóház ruhatárában letétbe helyezett úti poggyászoddal -, a vészfék meghúzása helyett az első (föltételes megálló kinézetű) állomáson leszálltál a Dombóvár-Veszprém személyről. Hogy megindulj vissza gyalogszerrel a téli koraest szürkületében.

Szerencsédre – a sötét ellenére – volt, aki kocsijába potyautasnak fölvegyen, így kellett korán visszaéretél a dombóvári vasútállomásra, honnan még kikaphattad a betyárbútorot. Mindamellettt ijedten jöhettél rá, ez volt az utolsó vonat abban a viszonylatban, mely téged érdekelt volna.

Hogy (véltetően a család és munka melletti tanulásnak, meg a magad gyöngeségének köszönhetően) erőd elfogyott, képtelenségnek érezted, hogy a dombóvári indóházban éjszakázz a várótermi padon, bérkocsit kerítettél és irány a havazás! Tolnából-Baranyából a Bakony.

A sofér megvakarta a fejét. Hazamentünk a fiáért, aki hólapátot tett a csomagtartóba (meg kiféjleszt a kézításkájába?), mehetünk. Arról szót nem ejthettél, hogy nincs pénz a jó 100 kilométeres taxizás kifizetésére.

A bakonyi megyeszékhelyen ijedt asszonykád a tartalékunkat vette elő, hogy kifizethesse a fiastul a lakásunk ajtaját elálló éccakai személyfuvarosokat. Az utolsó fillérünk ráment a *dombóvári elissza* jellegű kitűnő *tolnaira*.

Bort: tisztán

Jó hogy nem sós vízzel

Bort vízzel? Mint az ógörög tevé? Fröccs, hosszúlépés: ha gyöngye a borocska! Lőré kívánja a borvizet – savanyúvizet, szikvizet, ásványvizet, szódát -, nem az igazi bor! A görög tengervízzel hígitá a nektárt, s keveri – nyomában – az európai keresztény is. A hun, avar, magyar lovas: az istennek se! A mi fajtánk tisztán issza. Legfőbb szerződéskor vérrel vegyíté. C.-B. sorolja: Mátyás talján udvari történetírója csudálkozik, mi tisztán isszuk! E' lenne a MAGYAR MÓDRA VALÓ BORIVÁS.

Úgyhogy: le, le, le veled!

Isten éltesse kendet.

A kisasszonyt nem különben.

A magunk fajta 'lovas' 'nomád' a húst sózza, nem a bort. (S nem is azt, amelyet a fanyereg alá tesz, hogy óvja lova hátát...)

Isten, Isten!

Pinceszerről pincészerre

Gyöngyvirágos kiskertembe...

...besütött a holdsugár is. Hát még ha olybá vesszük:

„Borvirágos kiskertembe
Besütött a napsugár is...”

Délelőtt, hazafelé a pincéből, ereszti szélnek az illető bornemissza. A tegnapi pinceszerről.

Pincéről pincére!

Pinceszerről pincészerre.

Bort, búzát, békességet! (Hogy a szép asszonyfeleségről szó se essék! Különösképpen nem ha cserére csábítják a gazdát, ne adj isten gazdafiát, véletlen ott lézengő – gazdának nézett – kapás legényt.)

Körbe-Magyarország!

Körbe, karikába.

Borba.

„Borban az igazság, borban az igaz...”

A bor beszél (már megint) belőled.

...Kezdjük előlről! Az első pohárban lévőnek a TISZTASÁGát, SZÍNét, SZAGát, ÍZét vizslatod, miként MOZOG a bor a pohárban. A második kupába való bort értékelve egy falatnyit a nyelved hegyére veszel, ÉDES-é, vagy mégsem. A következő korty (avagy pohár/nyi) arra is jó, hogy meggyőződjék róla az ember, jelez-é csípős SAVat a nyelved oldala?! Hogy ne mondjuk a következő – falás, korty, kupa – bor arra is alkalmas, hogy tovább fokozzuk a helyzetet: a netán meglévő KESERŰt nyelved gyökével ragadhatod grabancon. Mi több, a rákövetkező – tetszés szerinti – italmennyiség az egész szájat elárasztva a CSERSavat mutathatja ki. A nyelést követő utóíz a teteje az egésznek. (Mindezen művelet sorhoz szükséges szakmai alapismeret: egy-egy korty nyit mintegy 15-30 pillanatig szükséges a szánkban tartani, hogy átjárja minden ízünket – már előzetesen – a bor.)

Rossz szájíze csak akkor támadhat az embernek (bármiféle pincésert követően, másnap-, avagy harmadnaposan), ha túl magas a számla, avagy lőrét hittél – kábulatodban, a pincemester meséjétől megtévesztve – élbornak, ha túl sok egyéb (úgy mint sör, pálinka satöbbi) elő-, közbenső- és utóitalt is magadhoz vettél... bor helyett.

Ha ahelyett, hogy a bornál maradtál volna...

- Maradok!

Az összehatásra, koma, az élmény átfogó jellegére ügyeljetek... (H. B. modorában szólván: avas szalonnához akkor se nyúlj, ha a pincéből két hétig nem tudsz kimászni.)

G(áspár) M(enj) B(orért)

De rögvést!

Amúgy csak: CMB – Krisztus áldja (mög) a hajlékot!

Álgya, álgya, borálgya.

Valamire való patika jó darabig csak bort kínált a betegnek! Mire is: fertőtleníteni (Fertőtlenítsünk! – adtad meg 1990-valahányban az erdélyi magyar kálvinista világtalálkozóra buszozó ijedt népnek a Királyhágón, hol árnyékszék nem mutatkozott, enni, inni, miegyebelnél viszont csak kellett, úgyszólván). Bódítani – hogy ne fájjon. Borban rozmaring fő: az élet vize kínáltatik belőle. Szívbetegnek (szívbetegnek). Fogfájósnak. Fejfájás ellen való bor. Hurut ellen csakis! Férfiasságban kárt szenvedőknek férfiasító szer! (Hogyne, ajzó.) (Lásd még *somlai!*)

Érbaj ellen nemkülönben. (Vérágas a szemed Balatonföldváron a kikötőbeli vörösborozások nyomán? Fehéret reá! Míg rá nem jössz, csak valami virág pora rontott a látószervedre.) (Mindegy: alacsony a vérnyomásod! Pohárral reá! Magas? Inkább pájinkával. Aztán, ha már eléggé lesüllyedt, jöhet a következő kupa *piroska*.) (Hogy aztán kezd újra az egész elölről.) Gyomor-, meg bélbajra. Idegbaj ellen. Cukorbetegségre. (Azaz hogy: ipad cukros volt – nyugodjék békében -, csak a minél savanyábbat ihatta.) Mi az hogy, golyvaölő szer! (Jól hallod, a bor.) Roboráló (magyarán: újító, frissítő, erősítő bármi betegségből tápázkodónak). Első kupa: egészség, második kupa: vidámság, harmadik kupa: szomorúság, negyedik kupa: vadság, ereszd el a hajamat! Nem mondtam még? A bor: oldószer is. Áztató. (A kötelet – ha afféle - az asszony szokta.) Részegség ellen ellenben – az ókorban, ókor-ókor - borostyán-, rózsá-, ibolyakoszorú a fejedre, hátha az visszatart a lerészegedéstől. (Ha csak nem azzal, hogy akadályozza fejed borral teli vödörbe merülését.)

ADJ INNOM! Da bibere, Innya kő!

Aki issza, hőtíg él! – különösen ha pálinka helyett borral áldja meg e szent napot.

Kimondja a bor az igazat.

- Gyere, igyál egy pohár bort! – állítja meg az embert a majd' másfél mázsás tiszteletes úr a Bakonyban.

- Rót, vagy vajsz?

- Van mindkettő, csak gyere!

Kocsival vagy, hát így háritod el:

- Tiltja a vallásom!

Plébánosunk megadja:

- Olyan vallást ne kövess, amely tiltja a borivást!

Isten, Isten.

NEM BOR AZ, MELY NEM MAGYAR. (Ha nagyon részeg vagy, így is mondhatod: Nullum vinum, nihi hungaricum.)

Persze: nem bor az, mely nem jó... Már Széchenyi megmondta: még ha magyar, akkor sem. Eötvös Károly nemkülönben. „A jó bort hiába rágalmazzák, a rossz bort hiába dicsőítik. A hazugság rögtön kitudódik. Igyál a jó borból: lelked vidámsága tesz mellette tanúságot. Büszke, bátor, hős és szerelmes lesz belőled. Igyál a rossz borból. Csúffá lesz tőle életednek minden kedve. Hej, ha a nép olyan biztosan fölismerné vezéreit, mint borát!...”

Mit nem vett észre (Almádi táján, hol nyaralója, pincéje volt!) Eötvös uram... Mit nem tud az ember, ha balatoni bor mellett töri a fejét, mi végre vagyunk a világon?!

Mire föl.

...Nem Ranolder János veszprémi püspöknek volt igaza? 1868-ban Vatikánvárosban egyszer mondta a pápának, hogy csak az élhet sokáig, aki magyar bort iszik, s a következőkben IX. Pius asztaláról elmaradhatatlan lett a magyar főpap *somlaija*... Hogy Őszentsége a legtovább uralkodó római pápa legyen.

„Igyál, igyál...”

Innya, vagy nem innya.

Persze, hogy persze: Kurtucz Miska zarándi – Makra-alji! - csikóbőrös kulacsából!

Adja az a kaporszakállú Öregisten.

Egyébként is, a vörösberényiek úgy tudják, már Luther Márton is megmondta: „Aki nem szereti a bort, bolond marad egész életében”.

Ki szeretne lüke maradni!

Magad fajta aligha.

T a r t a l o m

Alföldi kadarka.....	3
Kövi dinka.....	3
Hajós leve.....	4
Solti rizling.....	5
Rác fejr, macedon piros.....	5
Csabai-a-Balatonnál.....	6
Csabai Ezerjó.....	8
Érmelléki.....	9
Hordó Makra-aljai.....	9
Lippai pincszeren.....	11
Ménösire-gyorokira-magyarádira!.....	12
Tömösközi vörös.....	14

Erdélyi-hegyajjai.....	14
Lábnyiki, víz helyett.....	15
Huszárosi.....	16
Bereg(-hegy)-mellyéki.....	17
Tokaji.....	18
Tokayer csiger.....	20
Szovjet-Tokaj.....	21
Lőré.....	22
Ördög ellen, gatyátlan, hordóra!.....	23
Tocai az Isonzótól.....	23
Bordal (Ének a kutya labancról).....	26
Főbor, Tokajban.....	30
Rusnya bor út-ján.....	30
Pancsolt bor.....	31
Bikavér.....	32
Egri nyelet.....	33
Langedoki, ha.....	33
Borbarátné, hason.....	34
Borecet.....	35
Neszmélyi itóka.....	36
Etyeki csárdás.....	37
Velencei pincebeli.....	37
Ivó céh, rókavadászaton.....	39
Szentmártoni csöpögtető.....	40
A részegség 13 neme.....	40
Soproni veres.....	41
Poncichter babos bora.....	41
Somlai aszú.....	42
Somlai, tárogatóval.....	43
(Kis)Somlai kástélyos.....	44
Somlai-java.....	44
Somlai, Iszkázon.....	45
Sűreje, kenyérrel.....	46
Ezöknek, somlai?!.....	46
Keszthelyi piros.....	47
Muraszemenyei esküvé.....	48
Radar g-gye?.....	49
Badacsonyi.....	50
Úri bor, paraszt bor.....	52
Badacsonyi kéknyelű.....	52
Borisszáknak való.....	53
Szentgyörgyhegyi.....	54
Vágják a szentgyörgyi szőlőt.....	55
Szigligeti bor s törköly.....	55
Nemesgulácsi.....	56
(S)Zamárdi bora.....	57
Egryei fejér, villányi vörös.....	57
Tapolcai(-medencei) 21.....	58
Óvatos duhaj a csárdában.....	59
Balatoni 148.....	60

Borivóknak 10-parancs.....	61
Balaton-melleyéki.....	62
Genf fölötti borvidék.....	62
Püspök-bora.....	63
Mindszentkáli kékmagyar.....	64
Hordó bor.....	65
Kalifornia magyar-leve.....	65
Gyantás bor.....	66
Görögbora az Égein.....	67
Krétai borpárlat.....	68
Füredi.....	69
Figula-bor.....	69
Nóta, bor, kacagás.....	71
Irtják tövestől.....	72
Szagos szőlő, szagos bor.....	72
Szürke a barát.....	73
Bakatorból bakatort.....	74
Balatoni atomos bor.....	74
Tobruki dikoníros fehér.....	75
Csopaki magyarolasz.....	76
Almádi borocska.....	77
Vörösberényi jánosbor.....	78
Vörös-hegyi áldomás.....	79
Lányszín, férfiszín.....	80
Öreg-hegyi sasza.....	80
Berényi bajor szüret.....	81
Borliget Almádiban.....	81
Borlyuk lika.....	82
Dombóvári Elissza.....	83
Bort: tisztán.....	83
Pinceszerről pincszerre.....	84
G(áspár) M(enj) B(orért).....	84
<i>Tartalom</i>	87