



HAMVAS BÉLA: A bor filozófiája **(részletek)**

Végül is ketten maradnak, Isten és a bor.

Elhatároztam, hogy imakönyvet írok az ateisták számára. Korunk ínségében a szenvedők iránt részvétet éreztem és ezen a módon kívánok rajtuk segíteni.

Feladatom nehézségével tisztában vagyok. Tudom, hogy ezt a szót, Isten, ki se szabad ejtenem. Mindenféle más neven kell róla beszélni, mint amilyen például csók, vagy mámor, vagy főtt sonka. A legfőbb névnek a bort választottam. Ezért lett a könyv címe a bor filozófiája, s ezért írtam fel jeligéül azt, hogy: végül is ketten maradnak, Isten és a bor.

(-)

Egy pohár bor: az ateizmus halálugrása

Minden gondolkozást az érzékekkel kell kezdeni, mondja Baader. Tanácsának ésszerű voltát beláttam, s ezért kezdtem a bor metafizikáját a legérzékibb érzéssel, a szájjal. Mert mindaz, amit a borról a szem és az orr tapasztalhat, ahhoz képest, amit a száj tud, jelentéktelen. A száj tudja a borról, hogy hieratikus maszk, és tudja, hogy kinek a hieratikus maszkja.

Ezen a helyen, ezek alapján és ezzel kapcsolatban természetesen állást kell foglalni a közvetlen élet mellett és az absztrakt élet ellen. Az absztrakt élet csak a szemével, legfeljebb fülével él. Nem él a szájával. A szem és a fül ezért ezoterikus szervek. Az absztrakt ember azonban még szemével és fülével szemben is bizalmatlan. Szereti ezt a kifejezést használni, hogy érzéki csalódás, a dolgot úgy tüntetve fel, mintha az érzékek vagy száználmas tehetetlenségükben, vagy szándékos megfontolással csalnának. Az absztrakt ember aztán az érzéki világot pótolandó kitalálja a hátborzongató khimérát, a színtelen, szagtalan, alaktalan, íztelen, hangtalan semmit. Ebből pedig - főként újabban - tudományt csinál, morált, törvényt, államot. Persze bármit csinál, nem lesz belőle semmi.

Az absztrakt élet elméletileg megszerkesztett élet, amelyet nem közvetlen érzéki tapasztalatokra, hanem úgynevezett elvekre építenek. A modern korban két ilyen absztrakt embert ismerünk: az egyik a szcientifista, a másik a puritán. Mondani sem kell, hogy mind a kettő az ateizmus válfaja.

A szcientifizmusra jellemző, hogy nem ismeri a szerelmet, hanem a szexuális ösztönt; nem dolgozik, hanem termel; nem táplálkozik, hanem fogyaszt; nem alszik, hanem biológiai energiáit restaurálja; nem húst, krumplit, szilvát, körtét, almát, mézes-vajas kenyeret eszik, hanem kalóriát, vitamint, szénhidrátot és fehérjét, nem bort iszik, hanem alkoholt, hetenként méri testsúlyát, ha feje fáj, nyolcféle port vesz be, amikor a musttól hasmenése van, orvoshoz rohan, az ember életkorának növekedéséről vitatkozik, a higiéne kérdéseit megoldhatatlannak tartja, mert a körömkefét meg tudja mosni szappannal, a szappant meg tudja mosni vízzel, de a vizet

nem tudja megmosni semmivel.

A szcientifista az ateizmusnak veszélytelen, ügyefogyott és komikusabb alakja. A puritán agresszív ember. Támadásához nem kis részben az ad neki erőt, hogy azt hiszi, az élet egyetlen helyes módját megtalálta. Puritán lehet valaki akkor is, ha materialista, akkor is, ha idealista, akkor is, ha buddhista, vagy talmudista, mert a puritánság nem világszemlélet, ha-nem temperamentum. Két dolog kell hozzá: bizonyos meghatározott elvek vak hitében való sötét korlátoltság és ugyanezekért az elvekért való eszelős és alattomos harci készség.

A puritánsághoz igazi erőt az ad, hogy ő a desperát ateista. Minden nőt, aki az átlagon túl csinos, máglyára küldene; minden zsíros, vagy cukros falatot a disznóknak szórna; a nevetőt életfogytiglani fegyházra ítélné; a bornál jobban semmit sem gyűlöl, illetve és valójában a bornál jobban semmitől sem fél. A puritán maga az absztrakt ember. A szívtelen. Az ateistáknál mindig inkább a szívvel van baj, mint az ésszel. A puritán a tömény szívvidióta. A világtörténet legvéresebb csatáit és legirtózatosabb forradalmait a puritánoknak köszönheti. Mindezt azért, mert, szegény, Isten helyett elvet talált, és ő ezt tudja. Tudja, hogy desperát. Látja, hogy nem megy, mégis tovább csinálja. Ha egyetlenegyszer disznótoron venne részt, alaposan jóllakna szűzpecsenyével, hurkával, friss kolbásszal, enne hozzá ecetben savanyított paprikát, hagymát, baracklekváros fánkot, és meginna két üveg szekszárdit, meg lehetne menteni. De nincs az a hatalom, amely erre rá tudná bírni.

Az a tudás, hogy életének csak akkor van értelme, ha feláldozza, mindenkivel vele születik. Az élet akkor sikerül, ha feláldozom. Józan és komoly embernél ez a feladat önmagától megoldódik, amikor életét Isten rendelkezésére bocsátja. Az ateista azonban fél. Oktalan fél, neki is fel kell áldoznia. Fel is áldozza, de nem természetes módon, Istennek, mint Ábel, hanem valami értéktelen számárságnak. Önmagának? Ha még! Gyönyörnek? Hatalomnak? Gazdagságnak? Ha botor is, de ez még valamiképpen érthető. A puritán azonban elvnek áldozza fel magát. Emberiség! szól. Vagy: Szabadság! Vagy: Morál! Esetleg: Jövő! Haladás! Mi az, hogy szabadság és humanizmus és jövő? Istenszurrogátum. És mi rejtőzik e mögött a méreteiben is iszonyú önsanyargató örűlség mögött? Az, hogy ő a desperát ember. Tudja, hogy nem megy, mégis csinálja. Tudja, hogy szerencsétlen bolond, mégis kitart. Azért szigorú, azért ingerült, azért harcias, azért sötét, azért komisz, azért erőszakos, mert ő a desperát. Nem megy és mégis csinálja. És mégis tovább csinálja. Tudja, hogy mit tesz, de nem akar segíteni magán, és ezért még desperátabb lesz. Még desperátabb és még absztraktabb és még ingerültebb és még komiszabb és még alattomosabb, és gyanakvóbb és sötétebb. És megint csak tovább csinálja. A boldogtalan!

A szcientifistával nem nagyon érdemes törődni. Bogaraival és babonáival ártatlan ember. A puritánnal nagyon óvatosan kell bánni. A magam részéről azt hiszem, hogy csak egyetlen gyógyszere van. A bor. Éppen úgy, mint a pietistának. Mert a puritán a pietista, aki már terrorista lesz; a pietista pedig puritán, aki nyafog. A pietista szemét forgatja és ájtatos. Ti-tokban obszcén képeket gyűjt, ha nem látják, iszik, leginkább pálinkát, mert azt tartja, hogy ez nagyobb bűn, s ezért ebbe a nagyobbik gödörbe bukik. A pietista úgy él, hogy szobájának falai a szégyentől szüntelenül vörösen lángolnak. A puritán szobájának falai hulla-sárgák, mert még akkor se meri magát elárulni, ha egyedül van. Csak belül! Ó, szegény, milyen könnyörület menthet meg téged, ha nem a bor?

Bor és idill

Utazásaim egyik legfőbb tapasztalata volt, hogy van bor-ország és van pálinka-ország. Eszerint van bornép és pálinkanép. A bornépek geniálisak; a pálinkanépek, ha nem is mind ateisták, de legalábbis hajlanak a bálványimádásra. A nagy bornépek a görögök, a dalmátok, a spanyolok, az etruszkok, az igazi borvidékeken az olaszok, a franciák és a magyarok. Ezeknek a népeknek ritkán vannak úgynevezett világtörténeti becsvágyaik; nem vették fejükbe, hogy a többi népet megváltás, ha kell, puskatussal. A bor az absztrakciótól megóvja őket.

A bornépek nem világtörténeti, hanem aranykori hagyományban élnek. Ez a magatartás a bor egyik leglényegesebb alkotóelemének, az idillolajnak következménye. A bor-országok és a borvidékek mind idillikusak. Sétálj az arácsi és a csopaki szőlőkben, menj fel a Badacsonyra vagy a Szentgyörgy hegyre, a Somlóról nem is szólva, barangolj a kiskőrösi vagy a csengődi kertek között, és minderről kétségtelen tapasztalatot fogsz tudni szerezni. A szőlőtáblák között lágy füves utak, mint csendes patakok folydogálnak. A pincék bejárata előtt hatalmas diófa, még a legforróbb nyárban is hűs. Olyan helyek, hogy az ember bárhol megállna, leülne, letelepedne, s azt mondaná: itt maradok. S esetleg anélkül, hogy észrevenné, ott érné el a halál.

Ezekről a dolgokról Szigligeten meditáltam és ott készítettem, csupán magánhasználatra, azt az igen régi és közönséges felosztást: van síkvidéki és van hegyi bor. A síkvidéki bor szaporább, de hígabb, igénytelenebb, olajokban szegényebb. Ez nem okvetlen becsmérlés. Mind-össze annyit jelent, hogy ilyen bort nem vennék feleségül. Az izgatóbb olajok állandó hiányában boldogtalan lennék. Aki a nagyobb feszültségeket nem kedveli - ez is méltánylandó -, az együtt tud élni ilyen borral is.

Mindezt a bűbajos Szigligeten gondoltam el, fent a dombon. Alattam a kertek, távolabb a Balaton, mellettem a kulacsban a bor, s ha meditációm akadozni kezdett, egyet kortyintottam. Az ilyesmi az emberrel vele születik. A hegyi bort kedvelem, amely víz mellett termett. A víz az az őselem, amelyben születtem, és ezért jelenlétét mindenben megkívánom. Ezért fekszik tőlem távolabb a Hegyalja, s közelebb Badacsony Csopak, Arács. Kivétel persze itt is van. Mindjárt a Somló. Mert a somlai tűzbor, vulkánon termett. A Somló mellett nincs víz. Nagy síkság közepén emelkedik és korona alakja van. Minden borunk közül a somlai számomra a nincs tovább. Mindjárt megmondom, miért.

Megkülönböztetek szőke hajú (világos) és sötéthajú (vörös) borokat; aztán hím (száraz) és női (édeskés) borokat; sőt megkülönböztetek szoprán, alt, tenor, basszus hangú, egyszólamú és többszólamú, szimfonikus borokat. De meg szoktam különböztetni szoláris (napszerű), lunáris (holdszerű) és asztrális (csillagszerű) borokat is. A borra egyébként mindennemű megkülönböztetés egészen könnyen alkalmazható. Van például logikus és misztikus bor, vizuális és akusztikus, jobbról balra és balról jobbra folyó bor, és így tovább a végtelenségig. Minden bor az embert újabb és újabb megkülönböztetési feladatok elé állítja. Nos, a somlai számomra az a szoláris bariton, de szimfonikus szőke hímbor, amely a legmagasabb teremő spiritualitás olaját tartalmazza, éspedig boraink közül egyedülálló tömény tisztaságban. Ezért gondolom, hogy minden bor ugyan társas, és igazi lényét akkor tárja fel, ha közösségben isszák, a somlai a magányos itala. Annymira tele van a teremtés mámorának olajával, hogy csak

kellően elmélyedt, végleg elcsendesült, kiegyensúlyozott magányban szabad inni. A somlairól (az eredeti, ősi, ma már ritka, csaknem fehér-arany, száraz, tüzes somlairól van szó) egyébként még azt kívánom elmondani, hogy bár minden komolyabb hegyi bor inkább a negyvenen felüli kornak, mint a fiatalságnak felel meg, a somlai az aggastyán bora. A bölcsek bora, azoké az embereké, akik végül is megtanulták a legnagyobb tudást, a derút. Egészen személyes dolog, és csak azért mondom el, mert szigligeti meditációm egyik nagy eredménye volt: a somlai bor hieratikus maszkjában éreztem magam a legközelebb ahhoz a kiérett derűköz és bölcsességhez, ahhoz az intenzív teremtő mámorhoz, amely ezt a világot megalkotta.

Szőlő, bor, drágakő, asszony

Sajátságos, hogy a szőlő és a bor nem fedi egymást. A finom szőlőből nem mindig a legjobb bor készül. Most nincs szó a chasselas szőlőről, a kommersz, úgynevezett csemegéről, amely számomra sohasem tudott lényegeset mondani. A nemes Afuz Aliról, a szőlőskertek királynőjéről, Matthias Jánosnéról, sőt a muscat otonelről, és valamennyi szőlők királyáról a muscat black Hamburgról kívánok beszélni. A muscat otonelt kivéve bornak szinte egyik sem alkalmas. Az evésre jelentéktelenebb szőlőkből készül a jó bor. Somlón megkóstoltam az ősi somlai tőke fürtjét. Úgy szemre szép volt, csaknem egészen fehéres zöld, nagy, gömbölyű szemű, áttetszően opálos és üveges, de ízéről semmi különöset nem tudok mondani. A Földközi-tengeren elég gyakran tapasztaltam, hogy a jelentéktelen szőlőkből készülnek a jobb borok. Egyszer valósággal megdöbbenem. A tőkén alig borsó nagyságú szemekből álló ritkás fürt. Beteg ez a szőlő, kérdeztem. Megkóstoltam, elég édes volt, de furcsa, pótkávé ízzel. Héja vastag, és rágós. A dalmát nagyot nevetett. Bort hozott és megkínált. Ebben a pillanatban jutott eszembe, hogy az ivás mennyivel erotikusabb, mint az evés.

Az ivás a szerelem legközelebbi rokona. A bor olyan volt, mint a cseppfolyós csók. Most az egyik legszebb bormeditációmról szeretnék beszélni. A berényi kertek között történt, a pince mellett, a nagy diófa alatt ültem a kőpadon, és kiláttam a tóra. Szemben a Badacsony, a Gulács, a révfülöpi dombok és Szigliget. Forró délután volt. Egész délelőtt fürödtem, aztán ebédeltem, és kis pihenés után kijöttem ide olvasni. De a könyv melletttem feküdt érintetlen, és csak bámultam a nyarat. A tőkén a szőlő már érlelődött. Ez rizling. Az ott szilváni. Amaz otelló. Burgundi, mézes fehér, portói, milyen különös, gondoltam akkor, hogy ez a sok inkognitó jelenés, ez mind Egy, de értéke éppen abban van, hogy mindegyik csak utánozhatatlanul önmaga, és semmi más. A szőlők és a borok olyanok, mint a drágakövek. Az egyetlen Egy jelenései. De mindegyik az Egynek más és más spirituális esszenciája. Elkezdtem összehasonlítani a smaragdot, a rubint, a topázt, az ametisztet, a karneolt, a gyémántot a neki megfelelő borral. Nem tagadom, hogy ebben a tevékenységemben rendkívüli segítségemre volt a nő. Mint mindig és mindenben, amikor a spirituális esszenciák határtalan változatosságáról tűnődtem. A drágakövek sem egyebek, mint asszonyok és leányok, inkognitó jelenések, szépségüknek csak ezt az egyetlenegy tulajdonságát, a ragyogó bűvöletet tartották meg. Ez a varázslatuk. De a varázslatot nem szabad szemfényvesztés értelmében venni, hanem mint természetes mágiát. Ez bennük a valóságos lény Ez az esszencia. Ha tehetném, például megtenném, hogy egy szép leányból spirituális lényét kivonnám és egészen addig tisztítanám, sűrítaném, desztillálnám, szűrném, kristályosítanám, amíg elmúlhatatlan és tömény

esszenciáját megkapnám. Minden szép nőből végül is drágakövet lehetne készíteni. Vagy bort. De akkor nem kristályosítani kellene, hanem feloldani. A drágakövet úgy használnám, hogy aranyba foglalnám és esszenciáját a szememen keresztül magamba szívnam. A bort természetesen úgy, hogy meginnám. A Zsoltár azt mondja: Kóstoljátok meg és lássatok. - Persze az lenne a legjobb, ha a drágakövet, amikor akarom, átváltoztathatnám nővé, kigyönyörködném magam benne, aztán újra átváltoztatnám és meginnám, végül ismét drágakő lenne és sose fogyna el. Volna zafír és ametiszt és gyöngy és gyémánt és smaragd és topáz asszonyom és borom.

Mámorenatómiám főtétele: minden mámor gyökere a szerelem. A bor folyékony szerelem, a drágakő kristályosodott szerelem, a nő az élő szerelemlény. Ha még hozzáteszem a virágot és a muzsikát, akkor tudom, hogy ez a szerelem színekben ragyog és énekel és illatozik és él és megehetem és megihatom.

Az alkímisták azt mondják, hogy a drágakő nem egyéb, mint az eredeti teremtésben élt tiszta szellemlény, vagyis angyal, de amikor az ember bűnbe esett, az anyagba magával rántotta. Fővé változott. Ragyogó tisztaságát azonban, mint kő is megtartotta. Ez az elmélet fedi az én teóriámat arról, hogy a borokban és szőlőkben tulajdonképpen szellemi olajok laknak s ezek génuszok.

Így üldögéltem és meditáltam a berényi kertekben, s amikor napnyugtakor hazafelé indultam, sikerült a termékeny délutánt vidám csattanóval befejezni. Az út mellett nova szőlőtőkét pillantottam meg. Az első percben meghökkentem. Hát ez ugyan miféle drágakő? Abban a pillanatban rájöttem, hogy a bor teljes világ, és mint minden teljes világ, mint például a nő, a gonosznak, az aljasnak, a sötét pokloknak is helyet ad, és kell adjon. A novaszőlő és a belőle készült maró, bűdös, borszerű folyadék nem egyéb, mint az ördög ügyefogyott próbálkozása, hogy ő is bort csináljon. Soha ennél sikertelenebb kísérletet! A nova a puritánok, a pietisták, a vénkisasszonyok, az agglegények bora, a kapzsi, a fősvény az irigy, a komisz embereké.

Egészséges ember, ha szagát érzi, az orrát is befogja, s ha megkóstolja, eszeveszetten köpködni kezd és addig kiáltozik, amíg valami rendes itallal száját ki nem öblíti. Mondom, az ördög megirigyelte a Teremtő borművét, és elhatározta, hogy ő is bort fog csinálni. Beletette sárga kapzsiságát, bosszúszomját, mérgét, pimaszságát, grimaszait, gyáva alattomoságát, komikus nyomorékságát, minden ügyefogyott olaját, és hihetetlenül bőtermővé tette. A nova tényleg legalább hússzor annyi szőlőt terem, mint a nemes tőke. De kinek? A kapzsinak és a fősvénynek, akinek csak az a fontos, hogy sok-sok-sok legyen.

Engem nem csapsz be, szóltam a szőlőhöz. Tudom, hogy a borhoz tartozik az is, hogy bűdös pokla legyen. Ez vagy te. A te génuszod a boszorkány. A te drágaköved a húgykő. Amikor virágzol, ammóniákszagodra összegyűlnek a döglegyek. Te vagy az ateista szőlő.

Megindultam hazafelé, és azon tűnődtem, hogy vacsorához milyen bort fogok inni. Aztán még eszembe jutott valami. Ez már nem tartozik a szőlőre, mert ezt nem szőlőből készítik. Ez a hamis bor. Ez a derített, ólomcukros, szirupos pancs, a legordenárébb merénylet, aminél csak egy iszonyúbb van, a hamisított, a kifestett, nyafogó, kiállhatatlan, hazug, alattomos, kéjsóvár pénzéhes, hisztérikus nőszemély.

Borkatalógus (vázlat)

Ha megérem és nagyon öreg leszek, de magas koromhoz megkapom azt a nyájas és derűs bölcsességet is, amelyet annyira el kívánok érni, meg fogom írni a magyar borok kimerítő katalógusát, mert ezt megírni nagy-nagy tapasztalat, és még nagyobb nyájasság, derű és bölcsesség nélkül nem lehet. Remélem, elérem a magas kort és az utolsó években nem kívánok dugárként semmit sem a hátsó zsebemben a túlvilágra csempészni; remélem akkorra már senkinek sem irigylem ki szájából a falatot és karjából a nőt; nem lesz eldugott bosszúm, nem lesz tartozásom, és nem fogok botorul elmulasztott dolgokon keseregni. Akkor, igen, akkor megírom a nagy borkatalógust, ízek, illatok, olajok, drágakövek, nők szerint csoportosítva, vidékenként és tájanként és fajtánként és megkeresem az ételt, a legillőbb évszakot, még napszakot is, amelyben inni tehet, hozzá a muzsikát és a vele rokon költőt. Ez a mostani kísérletem, hogy a legfontosabb borokat katalogizáljam, csupán e nagy vállalkozás előtanulmányának tekintendő. Semmi sem kész, vagy végleges, főként pedig az egész vázlatos és kiéretlen. Ilyen nagy témához még túl fiatal vagyok.

Kezdem a homoki borokkal. A Kecskeméti ivási ideje a nyár és a koraősz. Iható egész nap, munkához, evéshez, társaságban, még reggelire is. A legjobb kártyához, de nem nagyon komoly játékhoz. Tarokkhoz például csak Csopaki, vagy Árácsi való, sok ásványvízzel és pedig parádival, harmatvízzel, vagy füredi savanyúvízzel. A Kecskeméti a legjobb, ha két-három éves. Az újbor túl híg, az ennél idősebb veszít üdeségéből.

A Kiskőrösi ivási ideje májustól augusztusig. Könnyű húsokhoz, zöldségekhez. Egy-szer spárgababhoz ittam, és ez volt a legjobb. Csak tisztán kell inni, a legjobb kisebb társaságban (hat-nyolc ember, vegyesen férfi és nő). Zenét kíván. A magányt nem bírja. Vonzóereje valami kedves lágyság, amelynek legközelebbi karakterét még nem sikerült kielemezni.

A Csengődi (vele rokon a Soltszentimrei, amely bort sok szakértő az előbbinél többre becsüli) asszonyosabb, engedékenyebb. Ez a kisközéposztály bora. Jól bírja a zsírosabb ételeket. A Csengődi csodálatos képessége, hogy gyors elhatározásra ösztökél. Ezért, ha Csengődít iszol, vigyázz, nehogy valamit elhamarkodj!

A Soltvadkerti duhajabb és hangosabb. Egy-szólamú bor, korcsmabor, a hideg ételeket szereti, a kolbászt, a hagymát. Ivási ideje főként a késő ősz, amikor kint köd van, esik az eső és a sár feneketlen. A legjobb újborok közé tartozik. Azzal, hogy korcsmabor, nincs szándékomban lebecsülni. Sőt. A korcsma civilizációnknak egyik legfontosabb intézménye, sokkal fontosabb, mint például a parlament. Az egyik helyen a sebeket osztják, a másik helyen gyógyítják.

A homoki borokról egyelőre ennyi elég. Még egyszer hangsúlyozom, hogy bonyodalom bennük nincs. Megfejtésük nem nehéz. Asztrális jellegük egyszerű: ha az ember homoki bort iszik, egészen apró csillagszemecskékkel telik meg, s ezek a szemecskék az ember vérében táncolnak, mint a megelevenedett Tejút. Alapvető különbség a homoki borok fajtái között nincs. Mindegy, hogy rizling, kadarka, muskotály, otelló, mézes fehér.

A homoki az egyszerűbb életsebek gyógybora. Ha a korcsmában házsártos és komisz asszonytól meggyötört embert látsz, az homokit iszik. Ha fiatal diák titkos bánattól búskomor, az

homokit iszik. Ha borotvátlan arcot látsz, gyűrött ingben, az homokit iszik. Jól teszi. A hegyi bor csak nagy betegségekre való, ha valaki bűnökkel viaskodik, halálos tehetetlenséget akar magában legyőzni. Mindenekelőtt azonban akkor, ha az ember az idealizmus kórjában szenved: abban a hiszemben van, hogy életét megoldaná, ha a dolgokat tudja. Nem elég tudni. Meg kell valósítani. A bor a nagy megvalósító.

A homoki és a hegyi borok között az átmenet néhány Fejér megyei, Somogyi, Bánáti, Tiszántúli bor. Egyike a legjellegzetesebbeknek ebből a fajtából a Domoszlói, a lankás dombok, fél-alföldi borok hercege. Gazdag tapasztalatokat szereztem a Fonyódi és Berényi borokról. A fajták között a különbség itt már igen nagy. Vannak híg, korlátlanul iható kártya- és kvaterkaborok, vannak ünnepélyesebbek, szélesebb fenekű, álmosító borok is. Van közöttük nyers és kemény. Étkezéshez mindegyik jó. A zsíros ételt kitűnően bírják, az édes tésztához azonban nem elég finomak. Hacsak lehet, nemesebb húshoz is mást innék. Nagy borkatalógusom ezen a helyen fog beszélni az átmeneti borok végtelen lehetőségéről is.

A hegyi borok? Kezdem a Gyöngyösin. Szépen kiöltözött bor. Minden megvan benne, ami a korrekt megjelenéshez szükséges. Ehhez képest jó vendéglátó is, kellemes társalgó, sokszor elmés. A Gyöngyösinél kezd egyre fontosabb lenni a kor. Minél öregebb, annál tüzeesebb, mint a helyesen érett lélek mind. A legjobb pogácsához és szendvicshez.

A fiatal Móri néha összetévesztésig hasonlít a fél-hegyi, lankás vidéki borhoz. Csak öt-hat éves korában kezd derengeni benne az erő. De akkor aztán erő, anélkül, hogy durva lenne. Teljesen egyedi és utánozhatatlan ásványi zamata van.

A Villányi az elegáns bor, a gavalléroké és a dámáké. A magam részéről bábra csak Villányit adnék. Eljegyzésekre kitűnően alkalmas. Kedves, nem igényes humora van, amely persze, távol áll a Csopaki bölcs derűjétől, de a Villányi sohasem akar csopaki lenni, és a csopaki nem kívánczik bálba. Minden előnye akkor bontakozik ki, ha az ember frissen fürdött, borotválkozott, tetőtől-talpig átöltözött. Leginkább frakkban, vagy szmokingban, hölgyek dekoltázsban. Éppen csak annyi izgalmat kelt, amennyi a táncosok társalgásához kell. Mértéktartó, finom, jólnevelt. Aprósüteményhez és kaviáros szendvicshez kitűnő.

Most a balatoni borokról szeretnék beszélni, és pedig arról a részről, amely Almáditól Révfülöpig terjed. Ezt a zónát öt nagy területre osztanám: Almádi Felsőörs, Alsóörs Balatonköves, Csopak, Arács Füred, Dörgicse és környéke Révfülöp és környéke.

Rangkülönbségekről ezen a körön belül beszélni alig lehet. Minden az évjáraton, a szőlőskert fekvésén, a gazda kezelésének lelkiismeretességén és komolyságán múlik. Szívem Csopak felé húz, de a Dörgicseit nem nélkülözném, az Arácsit semmi pénzért nem adnám oda, de még a Tihanyit sem. Főként a tihanyi Gyökérkeserűt. Egy barátommal fedeztük fel, amikor ott halászgattunk a félsziget körül és pontyainkhoz, süllőinkhez megfelelő italt kerestünk. Az apátságnak különös szolleje volt ez, az északkeleti oldalon feküdt és végeredményben senki se tudta, miért van ennek a bornak gyökérkeserű íze. Aki egyszer megkóstolja, milyen a süllő vajban, paradicsomsalátával és Gyökérkeserűvel, az előbb felejt el a Louvre valamelyik képét, mint ezt az élményt. A Révfülöpit azonban még kevésbé hagynám ki. Ez az igazi barátság- és házasságbor, hűséges, csendes, nyugodt, keveset beszél, annál többet gondol, mosolyog, zajtalan és harmonikus.

Volt idő, hogy egész télen Csopakit ittam, egy kicsit sárgásrózsaszín pezsgő italt, amely bámulatra méltó arányérzékével állt az édeskés és a savanykás között. Mértéke, úgy vettem észre, pont három és fél deci volt. Kísérletet tettem másokkal is, és nem volt ember, akinél ne vált volna be. Ebből a borból három és fél deci! Ilyen a Csopaki. Ilyen egzakt, kétszer kettő négy bor ez.

Az Almádi kedveli a könnyű ebédeket és a délutáni alvást. A Füredi a romantikus. Az Arácsi bájos és egyszerű. A Dörgicsei valamennyi között a leghuncutabb. A Révfülöpi a legigazabb lugasborok közül való. A lugasbor az én szememben azt jelenti, hogy főképp szeptemberben késő délután, ha az embernek szívbeli barátja érkezik, akkor a lugasban üldögel vele és ezt issza igen kicsiny poharakból, de sűrűn. Levélíráshoz is ezt a bort ajánlom. Szerelmeslevélhez persze, a viszony természete szerint mást és mást; szenvedélyes szerelemre csak Szekszárdit.

Igen, a Szekszárdi. Amíg nem jártam arra, nem is volt igazi és helyes képem róla. De amióta láttam a várost a fák közé rejtőzve, fölötté a dombbal, a messze kifutó szőlőkkel, szippantottam levegőjéből, azóta tudom, hogy itt csak ilyen bor teremhet. A Szekszárdi kifejezetten nőbor, éspedig leginkább huszonhét-huszonnyolc éves asszonyhoz hasonítanám, erejének és szépségének teljességében, szerelmi tudásának csúcspontján, tökéletesen felszabadulva, de bámulatra méltó ízléssel és elképzelhetetlen édes tűzzel.

A Szekszárdi a lakodalom bora. Ez emeli át a menyasszonyt a házasságba. A merő tiszta Vénusz-bor. A fiatal Szekszárdit sohase keverd, de az öreget soha ne igyad tisztán, ha nem akarsz vesztetre törni.

A Hegyaljait is nőnek tartom, de királynőnek. A magam részéről nem tudnám elképzelni, hogy hosszabb ideig minden nap Hegyaljait igyak, bár nem tartom magam hétköznapi embernek. Az egész világ tudja, hogy a hegyaljainak sehol másutt nem található díszei vannak. A borok általában ott élvezhetők maradéktalanul, ahol termettek. Ez egészen természetes; a gyümölcs is fáról tökéletes, mert a szállítás alatt éppen a legnemesebb és legüdítőbb olajok belőle eltűnnek. De nagy díszeitől, mint mondják, a tengeri szállítás sem tudja megfosztani. A legméltóbb ivási mód: a nagy ebédek és vacsorák után kis pohárral. Lakodalomkor, mielőtt a vendégsergelszéled, útra, Szent János-áldásként. Ki milyet szeret, aszút, vagy szamorodnit, édeset, vagy szárazat. Ez a nagy nyilvánosság bora. Hangversenyek szüneteiben, operában felvonás közt pompás, már csak azért is, mert egyike a legmuzikálisabb boroknak. Akinek rejtélyes betegsége van, igyon Hegyaljait. Az asszony ha azt akarja, hogy méhében levő gyermeke büszke és királyi lény legyen, igyon Hegyaljait. A művész, ha művét befejezte, és sikerült, ünnepelje meg és igyon Hegyaljait.

Az Egriről, főképp a vörösről most csak annyit, hogy ez is minden alkalomra, ünnepre, ebédre, kettesben, egyedül, egyaránt tökéletes. Számomra az Egri mindig kapcsolódott a hősiek szenvedélyekkel. Ha Egrit iszom, azonnal nagy és heroikus tettekről kezdek álmodozni.

Végül a Badacsonyi és a Szentgyörgyhegyi. Mind a kettő hímbor, éspedig minden fajtájában az. A férfilény minden árnyalata megvan benne, az önmagában gyönyörködő Nárcisszusztól az aszkétáig, és a királyi előkelőségtől a bohémséig. Nagy szó. Mert mind-egyik hegy egész kozmosz. Valamennyi fajta megterem itt, a rajnai és olasz rizlingtől kezdve az aszúkéig. A nagy híres fajták a szürkebarát és a kékenyelű. A Badacsonyi és a Szentgyörgyhegyi között levő

különbségről, majd ha az egyetemen a bortudományi tanszékre kineveznek, egy fél évig fogok előadni. Ez az iskolapéldája annak, hogy két nagy bor miben tud egymáshoz hasonlítani és miben tud különbözni. A Badacsonyi olyan, mint a világhírű művész, a Szentgyörgyhegyi olyan, mint az a művész, aki világéletében szobájából is alig mozdult ki, és mégis nagyobb művet teremtett, mint akit ünnepeltek. Mind a kettőben megvan a nagyság, de az egyiket olimpiai, a másikat kínai, tao nagyságnak nevezném. különös, hogy mennyire nem tudok a kettő között választani. Már - már döntöttem a Szentgyörgyhegyi mellett, de mikor megittam egy pohár badacsonyi rizlinget, melléje álltam; aztán esküdtem a Badacsonyira, de csak addig, amíg Szentgyörgyhegyihez nem jutottam. Végül is mi akadályozhat meg abban, hogy görög is legyek, meg kínai is?