

Márai Sándor : A magyar borokról

A bor férfidolog, csendesen kell beszélni róla. Leghelyesebben egy pohár bor mellett.

Ha megöregszem pincét akarok, ezt már szilárdan elhatároztam. Semmi mást nem akarok az élettől. A pince helyét is kinéztem, nem messze otthonomtól: gyalog járok majd ki, s vigyázok, hogy a környékeliek, bortermelők, gyümölcsöskertek tulajdonosai, vincellérek ne tudjanak meg semmit városi múltamról. Ha megsegít a vaksi sors, hetvenéves koromra tisztességes emberek a maguk világából való tisztességes embernek tartanak majd, tehát bortermelőnek, valakinek aki tudja hol kell meghalni. Mert nincs szebb halál, mint egy diófa alatt, a borospince előtt, ősszel, közvetlenül a szüret után, amikor az újbor már szunnyad és erjed a hordókban, a diót leverték a fáról, s a napnak szelíd ereje van még, mint az öreg ember szerelmének. Itt ülök majd egy padon, háttal pincémnek, ahol boraim pihennek, a kecskelábú asztalnak könyökölve. A mélyben a csepeli tájat látom, a messzeségben hazám lapályait. Könyvet csak ezeréveset olvasok már ebben az időben, s óbort iszom hozzá, ötéves somlóit. Így várom a halált.

Amíg eljön elképzelem néha, milyen lesz a pince? Húsz hordó sorakozik majd bolthajtásos mélyén, a hordók dongáira krétával írom fel az évjáratot és a bor nevét. Lesz három hordó rizlingem, ez már bizonyos. A rizling olyan a magyar borok között, mint a közhely az emberi gondolkodásban: összeköti az emberi dolgok mélyebb értelmét. Ne félj a közhelyektől, magyar: önmegóvó erő árad belőlük. Rizling lesz, nem nagyon régi, három-, négyéves olaszrizling, melynek simaságán érzik még a latinos műveltség és szőlőkultúra pannóniai pallérozottsága. A rizlingben ritkán csalódik a magyar. Szerte a hazában sok komisz lőrét mérnek, de az olasznak nevezett magyar rizlingben van valamilyen otthonos bizalmasság: az ember úgy issza, mint mikor rokonokkal beszél. Van egy fajtája, melyet csak palackos állapotában ismertem meg: az elhunyt Festetich herceg diási szőlőjéből való rajnai rizling. Már nem árulják, vagy ha igen, csak palackonként ritka helyeken. Egy időben ez volt a legnemesebb magyar fehérbor, csak a somlói ért a nyomába. Ez a Festetich- féle rajnai rizling halványzöld volt, s illata, mint a nagyon régi francia chablis-é. Volt valamilyen sajátossága, ami borban, emberben a legritkább, s mind egyre inkább kivész a világból: cachet-ja volt, pecsétes egyénisége. Ez a tünemény szűnőben: jó típusborok és típusemberek maradnak a helyén. De a rizling az volt Magyarországon, amit a franciák általános szóval, a műfaj közelebbi megjelölése nélkül, fehérbornak neveztek. Az a bizonyos pohár bor, melyet kéretlenül odaállítanak az ember elé a vendéglőben, az a bor, mely olyan, mint a kenyér, a nemzet testének eledele, valami általános és megbízható. Mikor a rizlinggel is baj lesz Magyarországon, én már nem akarok élni.

A pince mély lesz, Sopronból hozatok egy füzér fűszeres kolbászt a hentestől, aki a landjagert készíti saját kezűleg a Várkerület egyik mellékutcájában, sonkát és tormát tartok itten, s természetesen lopót és néhány pintesüveget is, a vendégek számára. A pint a régi mérték, nagyapáink még ezzel éltek: tartalma másfél liter, s a magyar,

ha férfikorba jutott, minden este odaállította a vacsorateríték mellé a maga pintes adagját. Homoki borból és badacsonyiból minden tisztességes ember elbírta és megkívánt egy emberöltő előtt esténként egy pintet. Más volt a helyzet a szülővárosomon, Kassa vidékén, ahol természetesen szamorodnit ittak az urak, de a vásárok fuvarosai is, az „Arany képzelődéshez” címzett bormérésben: a szamorodnit már pohárral itták, csak a lengyelek nyakalták, mintha szomjúságot is oltana. A magyar, bölcsen és óvatosan, asztali borral élt. Asztali bornak neveznek mindent a rizling és a szilváni között, amitől másnap könnyű fejjel ébred az ember. De Szüllő Gézától tudom, hogy az elnevezés eredete még a fiatal Ferenc József asztaláról származik: ő volt az első a magyar királyok között, aki- bölcs emberismerettel- elrendelte, hogy a bizalmasabb ebédeken a vendég elé állítsanak egy üveggel könnyű bort is, melyből kedve szerint kortyolhat, saját kezűleg töltögetve, s csak finomabb, hivatalos borokat nyújtották át poharanként a lakájok. Asztali bor volt tehát a Monarchiában, melyet a királyi asztalnál saját gusztusa, mértéke és igénye szerint fogyasztott a vendég. Ferenc József, mikor ezt elhatározta, a borokat talán nem ismerte, de ismerte az embereket.

S mert a részeg embert utálok, legalább úgy, mint a kákabélűt, aki fanyalogva ásványvízzel keveri a bort – meddig és miért akarsz ilyen óvatosan élni, szomorú barátom? - tartok majd egy kivénült sváb csaposlegényt, aki megtanít vendégeim számára fröccsöt készíteni. Mert a szódavíz nem ásványvíz, ezt jegyezzük meg jól. A szóda már a civilizáció, az igaz, de nemzedékek és évszázadok fortélyá kellett hozzá, míg a magyar megtanulta és feltalálta a fröccsöt, ami a hosszú élet titka. Sajátságos, de igaz, hogy fröccsöt nem tud a magánember készíteni. Hiába tanulod meg a leckét, hasztalan vásárolsz háromdecis poharakat, igen, hiába méred ki és vegyíted aggályos gondosan a két deci bort egy deci szikvízzel, a fröccs képletét csak hivatásos csapos ismeri. S a magyar, mikor feltalálta ezt a csodálatos bölcs és óvatos vegyüléket, mely elég tömény ahhoz, hogy sarkalja a borozgató férfi képzelőerejét, s ugyanakkor eléggé szelídített, hogy ne ártson a nemesebb szerveknek, mély élettapasztalatról tett tanúbizonyosságot. Mert minden ásványvíz gyászos dolog, elrontja a bor jellemét, de a szikvíztől a badacsonyi vagy egri fehér illata nem változik, s a fröccs óvatos-okos keverési aránya, hála az évszázados gyakorlatnak, megóvja a magyart mindenféle kilengéstől. Magánember nem tud fröccsöt keverni. A „tréfa”, a „házmester a „hosszúlépés” keverési titkát könnyebb meglesni, mint a fröccs készítésének mesterségbeli rejtelmét. Ahogy a jó csapos fél kézzel önti a háromdecis üvegbe a bort, a másik kezével hozzácsapja a megfelelő adag szódát: ez a titok, melyhez csak szakember ért. Sok kocsmározó ember otthonülő maradt volna Magyarországon, ha a fröccs titkát magánember is elsajátíthatná. De ez lehetetlen, sajnos.

Ezért tartok majd egy öreg csapost, s együtt vizsgáljuk tavasszal a hordókat. Lesz bikavér is, de nem sok, s nem hordóban, csak szalmafonatos üvegben. A bikavérrel úgy vagyok, hogy tisztelem, de csak óvatosan és messziről. A sűrű szenvedély él ebben a borban, melynek két féle fajtáját ismerem, egy engeszteltebb édeskés válfajtát, s egy másikat, tömört és fanyart, az igazit. Az egri vendéglős ebből a másik fajtából ad nekem, ha néha lemegyek, s ezt idegennek nem is méri, mert az egri pincékben nem akad sok belőle. Ez a fanyar bikavér félelmes mélyre ássa magát az ember idegeiben. Valósággal feltúrja az emberi lélek ősananyagát, három deci után néha már portugál szavakra és görög igeidőkre emlékszem vissza, s valamilyen kínai

bölcsességre is nevel, mintha ezt suttogná: minden szép, de minden elmúlik, tehát okosabb veszteg maradni. Más a helyzet a somlóival. Már a neve körül is sok a fogalomzavar: ejtik „somlai”-nak, aztán „somlyói”-nak, de mindez csak suta beszédhiba. Becsületes neve „somlóí”, s mint a nagynevű, kiháló családok, ez a bor is megköveteli, hogy nevét helyesen és tisztességesen ejtsük. Ez a magyar borok fejedelme. Kis területen termelik, s már nem sokáig: fáradt bor, lassan kivész a szőlőkből ez a fajta. Illata olyan, mint a fehér burgundié, de annál nemesebb. Van egyfajta somlóí, Arany tűz a neve, s pontosan olyan: tűz és arany keveréke. Ez a bor rábeszél. Ezt mondja: “Élj”. Ezt az egyetlen szót mondja, de olyan következetes erővel, mint a régi latin versek a nagy tanulságokat. Mit szívott össze ez a bor a napsütésben, évszázados illatokban! A föld sava és titkos ereje, a nap tüze, esős ősök bölcsessége, a természet vegykonyhájának rejtett párlatai, mindez aranyszín bölcsességgé nemesedett ebben a különös borban, melyhez hasonlót egyetlen egyet ismerek csak a világon: a Pouilly fumée-t, ezt a füst ízű fehér burgundit. E két bor szelleme azonos: nem vetélytársak ők, hanem lángeszű testvérek. Mert a bornak nem csak íze, illata és szesztartalma van, hanem mindenk fölé szelleme is. Mintha a nép, mely termeli és issza, átadna lelke titkos tartalmából valamit a hazai bornak. A somlóí borban a magyar legnemesebb tulajdonságai élnek: keleti bölcsesség, nyugati műveltség. Van benne valami Ázsia nyugalmaiból és Európa kíváncsiságából. Ez a legszerencsésebb keverék, borban és emberben.

Szüretre vendégeket hívok majd, akik nem szeretik a zenét, nem értenek a politikához, s tudnak hallgatni a diófa alatt. Mit adjak nekik?... Sonkát tormával, ez önként értetődik, parázsban sült burgonyát és fehér liptai túrót, a Rozsnyi kereskedés híres liptaiját fabödönökben, paprika és ajókgagyúru nélkül. Egy hosszú élet minden tapasztalata és rábeszélőképesége kevés ahhoz, hogy meggyőzzem kortársaimat: milyen tökéletes borkorcsolya természetes állapotában a liptai, s milyen helytelen divat hagymával, mustárral, paprikával bonyolultabbá tenni azt, amit a természet önmagában tökéletesnek teremtett. A tiszta borhoz egyszerű tiszta harapnivaló szükséges: ennyit már a kínaiak is tudnak, akik máskülönben nem borisszák, hiszen Turkesztánból hozzák a maguk rizsbora mellé a szőlőből készült bort, a szerencsétlenek! Mikor a pincém meglesz, a soroksáriak megint fehér cipót sütnék, Bácska is küld abált szalonnát a szüretemhez. Így ülünk majd sugárzó őszi délután, a pince vasajtaja előtt, a hosszú padon. Kezünkben bicska, mert úriember nem használ bizalmas étkezéshez idegen evőeszközt, előttünk a kétdecis poharak, a mélyben az ős aranyfürdőjéből párás vonalakkal eléváló hazai táj. Hallgatunk.

Mögöttünk a pince mélyében dohognak a hordók: a rizlinges, a somlóí, a szilváni, a badacsonyi, a zirci papok halványsárga misebora, a kegyes tanítórendiek dörgicsei termése, s a magyar homok szelíd hajtásai a derültebb nyári esték örök társa, a nyájas kádár, mely bornak nem igazi bor, de itálnak enyhe és szórakoztató. A borok élnek és dohognak a pincében, a diófák lombjai között kövér darazsak dünyögnek, messze, a mélyben hajó úszik a Dunán, árut visz és hoz egy megbékélt világ jó szándékú népei között, a népek örök országútján, s Pannónia szőlőkertjeiben az éneklő lányok megmosták fehér lábukat és tapossák a fürtöket. Mind öregek leszünk, a pince tulajdonosa és vendégei, irodalomról csak akkor esik szó közöttünk, ha legalább ezer éves, s borról csak akkor, ha legalább öt éves, nem akarunk már bosszút és elfeledtük azokat is, kinek egykor nem akartunk megbocsátani. A tájat

nézzük, kortyoljuk a bort, s óvatosan ejtjük a magyar szavakat, melyek egyidősek e tájjal. A bor nem bírja a beszédes vendéget, ez régi tapasztalás, s a beszédes vendég, akinek még fontos mindenféle világi hiúság, nem bírja a bort. Ennek a pillanatnak élek, amit addig csinállok, még csak előkészület, magam sem tartom sokra. Mind bölcsek leszünk, s az első pohárból a földre is loccsantunk egy kortyot, nagyon régi áldozati szokás szerint. Mikor az első csillag feljön, kulcsra csukjuk a pince vasajtáját, s rövid botra támaszkodva megyünk haza. Az éjszaka hűvös már, a társaság árnyalakjait elnyeli az októberi este varázslata. Életünk, nem éltünk kinek fontos igazán?... Bölcsek leszünk, mint a bor, melyet ittunk, s vállvonogatva beszélünk az utókor ítéletéről. Mert minden bölcsesség alja, melyet a magyar hazai borból és a műveltségéből tanult, ennyi: szeretni kell az életet, s nem kell törődni a világ ítéletével. Minden más hiúság.