

SZIGETHY GÁBOR

Egy korty magyar bor IX.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

(Kóstoló a Mesterrel) Meghatott örömmel fogadtam el a kora őszi, napmeleg estén Babits Mihály megtisztelő meghívását.

*Szerény borral kinállak íme
nem Szekszárd régi lángbora:
ennek világosabb a színe
és szelídebb a mámore
de mégsem altató, butító
s nem durva főleg, s nem hamis
s vélném, baráti körben itt jó
olykornap ily olcsóbb bor is.*

Babits Mihály szekszárdi szülőházának napsütötte kertjében, a kert közepén, a fűben a szobrász Farkas Pál által kővé álmódott bőrfotelben ül a költő emberléptékű bronzszobra. Sokat látott, gondoktól gyötört, korán öregedő, bölcs férfi. Babits Mihály bronzszobra szeret itt üldögélni, körülölelik gyerekkori emlékei.

Szekszárd lángbora a költő Garay János jóvoltából 1846 óta a Bikavér; az olcsóbb bor: Kadarka – kora délután, baráti körben társalogva, alkonyatkor, kerti asztal mellett szerelmemmel üldögélve, éjféltájban kezemben verseskötettel magamban iddógálva jókedvre hangoló remek gondúzó. Babits Mihály tudta: „a kadarka magyar ital, sőt magyar nemesi ital, mint a Berzsenyiek és Vörösmartyak költészete”. Őszi estéken kedvelte, itta mértékkel a költő a szelídebb mámorú Kadarkát.

Szeretnék a Mester kedvében járni, őszi estén, 2021. október 7-én öt éves szekszárdi Kadarkával kínálok: Vesztergombi József Remete Bor, 2016. Kóstolom én is, egyetértünk: ez a bor nem altató, nem butító, nem durva, nem hamis. Őszi pincézés idején töprengésre, múltba révedésre csábító, jóízű borocska.

*Csöndes a tanya, nincs dolog.
Szunnyad a must a csömögén,
s a pince tikkadt melegén
pihennek boldog óborok.*

Óborok sorsa: egyszer minden borospalackot kinyitnak.

2015. december 3-án ittam egy Eszterbauer-borvacsorán akkor két éves Sógor Kadarkát. Eszter-

bauer Ildikó *mindennapokra* szánt italként kínálta: „A Sógor fiatalabb, a Nagypám nevű Kadarka az idősebb ültetvényekről származik, ebből következően a most kóstolt Sógor könnyedebb és tegyük hozzá: vékonyabb is.” A mézes-diós gesztenyével táltal nyúlcomb nem kifejezetten mindennapi étel, de a „vékonyabb” bor illatosan illett hozzá. Jóízűen kortyolva a Sógor Kadarkát, az igazi meglepetés: a borospalackon a címke.

A régi fénykép lenyűgözött: „A képen anyai ági őseim 1935-ben készült szüreti fotója látható. A középpontban paraszti családjukból felemelkedett borkereskedő Aszalai sógor áll, aki még szüretre is nyakkendőt kötött. A lovon ülő hetyke katonasapkás fiatalember Szösze sógor – Pálinkás Laci borászunk nagypapája –, és természetesen ott vannak feleségeik is, a Gránicz lányok, köztük az én nagymamám...”

Az akkor vásárolt, évek óta borhűtőben őrzött palackot időnként elővettem, nézegettem a régi, nem fakuló fényképet.

Elérkezett a nagy pillanat: egyszer minden borospalackot kinyitnak. Megkínálok a Mestert a kilencéves borral. Óbor: múltidő. A Mester pörgeti poharában a bort, egy hosszú korty, összehúzott szemmel figyeli a fák lombsátora mögött lassan eltűnő napot, kezébe veszi a borospalackot, tekintete mintha belebújna a régi fényképbe. „...a szekszárdi kadarkaszüret képe nem a mulandóság érzését hozza nekem. Inkább a titokzatos maradandóságát, mely minden mulandóság mélyén ott lappang. Mert hiába csúszik ki alólam a hegy, az csak olyan, mint a szédülés, igazában most is csak azon a hegyen állok, ez a szüret talán folyton tart azóta, ez az igazi valóság és állandóság.”

Beszélgetek a bronzszoborral. Poharamban igazi „beszélgető” bor: Dúzsi Tamás 2018-as évjáratú Kadarkája. Semmi titokzatosság, semmi maradandóság (gyorsan ürül a palack!), sötétlilába hajló cseresznyepiros vörösbor: sok szín elfér ebben a borban, sokféle gondolat megbékél egymással beszélgetés, izogátás közben.

Faggatom a Mestert: mit tud atyai dédatyjáról, számon tart-e a családi emléktár valamit Babits Mihály megyei főorvosról, aki 1826-ban a kórházban lábadozó étel- és italrendjéről így rendelkezett: „Arra szorosan felvigyázzon az Ispotály Curatora,

hogy a betegek egész esztendő alatt egészséges jó bort, nem pedig újat ihassanak; vagyon az Ispotály-nak tulajdon bora, melyből a beteg számára a bornak javát kell meghagyni, vagyon jó pincéje is, melyben a bort ónak, egészséges állapotban könnyű fenntartani...”

Tudták a költő ősei: csak jó bort szabad inni, s bölcs ember számára az óbor az igazi boldogság. Ez a hároméves Dúzsi Kadarka remek *aligóbor*: nem az életünk során örökké tartó, végenincs szüretet idézi emlékezetünkbe, nem a maradandóságot, nem az elmúlást. Ez a Kadarka jelen időben élő bor, a címkén Babits Mihály versének részlete is a szüret utáni *édes otthon* békéjére emlékeztet.

*Mikor a nappal megin' enyhe,
mikor az ember újra vig,
mikor csupán a beteg renyhe,
amikor a diót verik,
mikor szellőztetik a pincét
s a gazda a tanyán időz:
őrizni a hegyeknek kincsét
fényes fokossal jár a csósz:
édes az otthon.*

Ha ne adj' Isten kórházba kerülök, 1826-ban szeretnék a szekszárdi megyei ispotályban betegeskedni, és Babits Mihály megyei főorvos úr jóvoltából délben és este egy-egy pohár hároméves Dúzsi Kadarkát kortyolgatni.

Bontom a következő palackot: Sebestyén Pince, Kadarka, 2018. Meglepően átlátszó, a borász Sebestyén Csaba szerint „cseresznyepiros színű vidám, légiesen könnyed... kicsit hűvösebben nagyon itatja magát” ez a bor.

Könnyed bizony: kertben, kapálás közben minden sor végén nyugodtan felhörpíndhető egy pohárka – nem fog a fejünkbe szállni. Ha maradt ebből a Kadarkából tavalyról, szüretelés közben kancsóból *nagyon itatja magát*. Sebestyénék birtokán még hagyományos kézi szüretelés és kézi válogatás után kerül présbe a szőlő. Talán még puttony is akad arrafelé.

Miközben kortyoljuk a *légiesen könnyed* bort, a Mester gondolataiba merülve régi szüretetek emlékeivel bíbelődik. „Vajon dívik-e még a hagyományos, kedves mozdulat, ahogy a szedőlány a bajszos férfi mögött ágaskodva, puttonyába üríti kosarát? Mindez nem nagyon fontos: ami volt, az valahogy ma is mind megvan, az életből semmi sem vesztet el, mert az élet egészében egy, a maga történeti egységében, akárcsak egy ország. Amilyen például Magyarországon. Hozzá tartoznak az elveszett részei is.”

Egy pohár Kadarka 1938-ban: nem hegedő, sajnó seb Babits Mihály lelkében Trianon.

Egy pohár Kadarka 2021-ben: nem hegedő, sajnó seb Trianon millió magyar szívében.

Próbálom megfejteni, a költő számára is érthetővé tenni, hogy a Tüske Pince borának miért Harmados Kadarka a neve. A Mesternek be sem merem vallani: felületesen először *harmatos*-nak olvastam a címkén a bor nevét. Pedig a pince tulajdonosa, Halmai Csaba a palackon pontosan tájékoztatott, mit kell tudnunk, mire kell figyelni, amikor majd kinyitjuk a palackot és megkóstoljuk ezt a bort. „A kerékegyi Kadarka telt fürtjeinek a harmadát a nyár közepén eltávolítottuk a tökéletes beérés érdekében. Ehhez jött még a napos, meleg szeptember... Régi időkben más volt a jelentése. Ekkor a módosabb gazdák a szőlőt művelésre kiadták a termés 1/3-áért. Ajánlom paprikás csirkéhez, a nagymama peregéhez...”

Így már minden világos. Egy korty, kettő, három Harmados Kadarka, 2019: paprikás ízű japán selyem. (Nem kimonó! Miniszoknya!) Jöhet a paprikás csirke, nekem a melle, hitvesemnek a combok. Azt még öreg szekszárdiaktól meg kell tudakolnom, hogy vajon Halmai Csaba nagymamája süttött-e unokája számára felejthetetlen ízű peracet, vagy volt hajdan Szekszárdon egy csak itt ismert, csak itt süttött *perec*, amelyet sötétédéskor, a napi munka után elpihenve a verandán, a pince előtt a diófa alatt, présházban a dikón elheverve, Kadarkát iszogatva majszoltak élvezettel az itteni emberek.

Perecet nem, de csodás illatú, ízű szekszárdi mézeskalácsot nemegyszer ettem a Petrits család négy év múlva, 2025-ben már kétszáz éves mézeskalácsműhelyében, boltjában. Évizede, 2011. február 22-én a budavári Márai Szalonban Petrits József sokunknak elmagyarázta: a különböző, különleges fűszerezésű mézeskalácsokat (a recept szakmai és családi titok) különböző borokkal érdemes összekóstolni, élvezettel elfogyasztani. Akkor egy villányi rozéba mártogattam az alkalomra készített, korábban így soha nem fűszerezett mézeskalácsot. Petrits József segített: a cukormáz nélküli – ne édesítse a bort! –, hosszúkás mézeskalács végét le kell harapni, utána érdemes a borba mártani, így a tészta könnyebben itatódik át a borral.

Itt, a kertben nincs perec, nincs szekszárdi mézeskalács, de *Ősz és tavasz között*, amikor már *elzengett az őszi boros ének*, ez a Harmados Kadarka bármikor fogyasztható. Babits Mihály bronzszobra is rábólintott. Láttam.

Asztal mellett, fűvön, a földön őrt áll két kibontott palack. Két pohárban két Kadarka a kerti asztalon: Heimann és fia, 2019 és Takler, 2018.

Kóstolom az egyiket, kóstolom a másikat. Ez is remek, az is remek. Egy kicsit jobban ízlik... Kedvelem Heimann Zolit, kedvelem Takler Ferit. Egyiket így, a másikat úgy. Barátaim.

Élveztem, amikor 2011. október 25-én baráti társaságban Heimann Zoltán bemutatta a Liszt Ferenc-évfordulóra készített borát. „A paraszt végzi a dolgát, kapál, szőlőt termel, ebből bor készül, és felkérlek: Liszt Ferenc-év lesz, a világhírű magyar muzsikusként sok köze volt Szekszárdhoz, sok köze volt a Kadarkához, itt az idő: legyen Liszt Ferenc Kadarka. Megcsináltuk. Én maradtam parasztnak, a bor maradt bornak, a többi hozzáadta a Liszt-év.”

Élveztem, amikor tizenöt éve a pincében Takler Feri – már estébe hajlott a délutáni borkóstoló – újabb és újabb palackokat bontott, s kedvtelve iszogattuk a jobbnál jobb vörösborokat. Takler Ferenc, a szekszárdi borász éjfél tájban egyértelműen és félreérthetetlenül fogalmazta meg mindannyiunk számára a feladatot: *Pusztítsuk a vörösöket!* Pusztítottuk. Elszántan, derekasan.

Ürülnek a palackok. Segélyt kérően nézek a kőfotelben pihenő költőre: Takler Kadarka, 2018 vagy Heimann Kadarka, 2019?

A nagy költők mindig válaszolnak.

„Egyéb mámorok is áradtak itt a Kadarkáén kívül. Igen, innen [Szekszárdról] messze lehetett el látni a forrongó, idegen jelenbe éppúgy, mint az otthonos magyar múltba.”

Forrongó, idegen jelen: 1938, Budapest, Magyarország, Európa.

Otthonos magyar múlt: több mint nyolcvan évvel ezelőtt vajon mire gondolt Babits Mihály? Kancsó, kedvére töltögetett Kadarka vezette vissza őt az *otthonos magyar* múltba. „Gyermekkorom édenét éle sebben látom magam előtt, mint azokat a helyeket, ahol tegnap jártam. Mintha nem is a szekszárdi tájat vetítettem volna a Vérmező kódéire, hanem ellenkezőleg, ez a homályba burkolt Vérmező, s a távolról rémlő házak, s maga az egész Budapest városa csak a szeszélyes sors múlt és változó ködfátyolképe volna, amely legfellebb véletlenül és időlegesen fedheti el tőlem az édes, otthonos dombokat, azok minduntalan kibukkannak.”

Felhősödik, sötétedik a kert fölött az ég. Próbálom megvidámítani a Mestert: Mészáros Pál Classic Collection 2018 Kadarkája. Fajsúlyos, nehéz bor, olyan borász alkotása – maga állítja –, aki „a jó értelemben vett protestáns nyakasság” képviselője, mert ez a „nyakasság elengedhetetlen a szőlő neveléséhez, a bor készítéséhez”.

Kortyolom a paprikás ízekben, illatokban sűrű bort: egyesíti bennem, egységgé kovácsolja lelkemben Babits Mihály mélyen hívó katolikus és Mészáros Pál tántoríthatatlan református hitét.

Minden borász számára kihívás a Kadarka. Mészáros Pál szerint „olyan ez a fajta, mint egy szeszé-

lyes művész: szépen kell vele bánni, beszélni, mert nagyon érzékeny a betegségekre, az éghajlatra”.

A *szeszélyes művésznők* között van olyan, nem kevés, akire csak azért emlékezünk, mert elviselhetetlenül szeszélyes volt, s van, akinek mindenkit meghódító, elbűvölő mosolya él emlékeinkben. Mészáros Pál Classic Collection 2018 Kadarkája emlékeimben sokáig élő mosoly.

Sötétedik, gyertyát gyújtok. A főtéren a nagytemplom tornyában vecsernyére harangoznak. A bronzszobor keresztet vet. Ilyenkor

*nyáron, vagy őszi hamar estén
komoly tanulsággal teli
megy haza az igaz keresztény.*

Mi még a Mesterrel, igaz keresztény és keresztényen örökké hajnalt várók, itt maradunk a kertben.

Ahogy régi magyarok mondták: *a saroglyában akad még egy palack bor, legyen az a Jánosáldás.* Kadarkára gondol, Kadarkáról mesél Babits Mihály.

*Sötétzöld színű és tömött a tő,
egy-egy vörös levéllel néha tarka;
édesen lankad, érve csüggedő,
kékes fürtjével a nemes Kadarka.*

Szeretném meglepni, megajándékozni a Mestert. Ünnepe ez a mai este, ünnepi borral kell koronázni. Örök étellel nem, de boldog étellel megajándékozta az embert a jó bor. Hatszáz palack készült ebből a számomra ez ideig ismeretlen Kadarkából. Ma tudtam meg (telefonon beszéltem a borással), hogy képzeletem kertjében, ma este mi ketten – a Mester és én – kiváltságosok vagyunk, mert utolsósóként kóstolhatjuk ezt a bort: a kerti asztalon az *utolsó* palack Illyés Kúria Kadarka 2019. „Ilyen bor nem születik minden évben” – állítja dr. Illyés Miklós, a Kúria tulajdonosa. Kortyolom a bort: igaza van. Elvarázsol az ital, de egy borról, amelyet már soha senki nem fog inni, amely már nincs, nincs értelme ódákat zengen. Arra gondolok, ha ihatta volna, erről a csodás borról írta volna Babits Mihály: „A Kadarka még rác őseimmel is összeköt, ha voltak egyáltalán rác őseim. A szekszárdi szőlőhegyről messze látni. Az egész régi Nagy-Magyarországot láttam arról a dombtetőről, mint egy tág kerek udvart a tanyák körül, melynek egy kicsi, de nyájas szelete ez az aprócska szőlőbirtok, a sorompóig s a nagyanyám-emelte kőkeresztig.”

Babits Mihály tanúságtétele 1938-ban mai magyaroknak: magyar életünk, európai kultúránk háttára ott van, ahol még állnak az őseink állította útszéli kőkeresztek.