

## SZIGETHY GÁBOR

### Egy korty magyar bor XI.



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

**(Siralomvágó Olaszrizling)** Égiek és borászok csoda-illatú ajándéka, ha olyan borral kínálnak meg, amelynek már első kortya elvarázsol.

Tizenöt éve történt.

Ranolder püspök úr hajdani csopaki vincellérházának tornácán gordonkazengésű bort kortyolgattunk: Siralomvágó Olaszrizling, 2003. Poharunk tükrében megcsillant a túlpart és a holdfény: ezüst-híd a Balaton nyáréji tükrén.

*Siralomvölgy* – régi magyarok nevezték így emberi utunk színhelyét a bölcsőtől a koporsóig.

*Siralomvágó* – hajdani parasztemberek adták ezt a nevet a csopaki domboldalban napsütötte dűlőnek, ahol a földben megbúvó sok apró, éles kőtől testüket gyötrő munka közben kicsorbult kezükben a kapa.

Siralomvágó Olaszrizling – egy korty keserűség, egy korty öröm.

Elmorzoltam magamban a *Példabeszédek* két sorát: „A szív ismeri a maga keserűségét, és örömebe sem avatkozhat idegen.”

Azóta minden évben, minden nyáron üldögélünk azon a kétszáz éves tornácán a Jásdi Pince tulajdonosai, Mária és István vendégeként, baráti szeretetüket és pompás boraikat élvezve.

Értettem Jásdi István rajongását: „A legjobb borleírás sem adja vissza a nyári naplementében vagy az őszi ködökben kóstolt csopaki zamatát.”

Nem hittem el Hamvas Béla sziporkázóan szellemes fantáziaszüleményét: „A csopaki... bámulatra méltó arányérzékekkel 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.”

Megtanultam Márai Sándortól: „...az olasznak nevezett magyar rizlingben van valamilyen otthonos bizalmasság; az ember úgy issza, mint mikor rokonokkal beszél.”

Irigyeltem azokat a régi magyarokat, akik a Budapest Székesfőváros Tanácsa által a Szállodások Nemzetközi Egyesületének tiszteletére a Gellért Nagy Szállóban, 1926. október 1-jén rendezett *estében* – a mives étlap szerint – a zöldmártással tálalt dunai sügértokhoz a Château Hűvös 1922-es Csopaki Rizlingjét ihatták.

Elbűvölt Krúdy Gyula múltba merülő vallomása: „Sohasem tudtam megindultság nélkül szájamhoz venni a magos, meredek badacsonyi csúcs közelében fekvő Ányos-szőlő borát, sem Csupak szőke, habléány taposta nedvét... mindig messzi, régmúlt Anna-bálok izzadt leányderekai, libegő harisnyakötői és fehér sarkaikon ügyesen forduló bokái látogattak meg, és dalárzók, éji zenészek, holdas nők jöttek az ablakom alá, a zsalugáter mögé...”

Vajon hány pohár csopaki Olaszrizlinget kell magamban eltüntetni, hogy *holdas nők* jelenjenek meg az ablakom előtt?

Barátom, a konyhában mindent tudó Vomberg Frigyes mesterszakács társaságában fogunk a pohár (poharak, palackok) fenekére nézni: a Jásdi Pince Siralomvágó Olaszrizling „kínálatával” nézünk farkaszemet ma este, 2021. december 10-én.

*Lássuk a medvét!* – mondták a régi magyarok, amikor kíváncsiak voltak az igazságra.

Az első palack: Siralomvágó Olaszrizling, 2016. Kóstolás, Frigyes elkomorodik.

– Jó illata van, citrusok, de nem elég hosszú a korty, a torokban már üres. Egyszólamú bor, nincs benne kánon.

Elakad a lélegzetem: mesterszakáccsal és nem zenetudóssal kóstolom ezt a hatéves bort, amelyből hajdan mindössze 1491 palack készült. Ismételgetem magamban Frigyes szavait: *egyszólamú bor, nincs benne kánon*. Tökéletes ítélet: ebben a borban nincs benne az ismétlés lehetősége – elhangzik a kedves dallam, és nincs tovább.

– Halat készítenék hozzá, harcsát. A borban érzem gyerekkorom imádott nudliillatát, a nagyanyám sütötte, rozsdabarnára pirított krumpililepény füstízét. A platnin sütötte, sokszor azt kaptuk vacsorára. Ma is látom, ahogy a félhomályos konyhában a mama a platni fölé hajol...

Egy korty bor: én is látom akkor már évtizedek óta özvegy győri nagyanyámat. Tízéves vagyok, a Rábca-parti hajdani cselédházunkban nyaralok – „Mi Szigetben lakunk, Győr odébb van” –, ott tanultam *sparher-ton* főző nagyanyámtól a budai gyerek számára ismeretlen szót: *platni*.

Fél évszázaddal ezelőtt sem Frigyeséknél, sem szigeti öregszüléknél nem járt a barnára pirított krumpililepényhez ötvenöt fokos olívaolajban lassan

főzött, *abált*, majd platnin hirtelen kéregre süttött harcsaszelet, de mert most a kóstolt borhoz csak képzeletben főzünk, barátom úgy gondolja, a krumplilepény helyett deszkáról kézzel szaggatott tojásos nokedli illik leginkább ehhez a képzel halhoz és valódi borhoz.

Feleségem lelkesedik: imádja a tojásos nokedlit sok-sok friss fejessalátával. Eszembe jut: a franciás-zsoltáros színésznőnek, Mezei Máriának is nagy kedvence volt a tojásos nokedli. Férje elbeszélése szerint fürdőruhában, a kerti asztalnál, napsütésben szerette enni, hogy észre se vegye, ha mellére csöpög a salátalé.

Egy korty bor: próbálom *egyáltalán* étellé álmodni a Vomberg Frigyes által képzeletben ínycsiklandozóvá piritott harcsaszelet és a gyerekkoromban nagyanyám által ropogósra süttött krumplilepény illatát...

Kortyolgom a bort. Egy megőrzött régi étlap szerint 2010. december 17-én a Budavári Fortuna étteremben Jásdi Siralomvágó Olaszrizlinget ittunk a vargányabrülével tálalt, gyömbérrel pácolt pisztángfiléhez, de az még 2008-as évjáratú bor volt. 2016-os Siralomvágó Olaszrizlinget barátaim vendégeként ittam a Magyar Tudományos Akadémia Gasztronómiai vacsoráján 2020. január 27-én, a konyhafőnök ott is úgy gondolta, hogy ehhez a borhoz halat kell készíteni: fogast ettünk pankómorzás garnélával, sütőtökpürével.

Bontom a következő palackot: Siralomvágó Olaszrizling, 2015. Mind a hárman egyszerre kiáltunk fel: *Ez remek! Mennyivel jobb, mint az egy évvel fiatalabb évjárat! Nagy kár, hogy ebből a borból csak 1269 palack készült.*

Hangosan lelkesedünk. Frigyes múltidéző, étvágygerjesztő illatról elmélkedik: *amikor a már éppen megfőtt kukorica illata gőzburokban kicsap a fazékról félrehúzott fedél alól...*

Kezdődik a „főzés”!

– *Húsos bor* – mondja megfontoltan Frigyes –, de nem csirke, szárnyas... ez a bor sertés-, még inkább borjúhúst kíván. Vegetális (mondjuk: növényi) ízek rejtőznek a bor illatában, sok zöltséget kell tálalni a hús mellé, cukkinispagettit vagy savanyított tököt.

Próbálom elképzelni a fehér tányéron a zöld cukkinispagetti egymásba gabalyodó szárait, és kérdezném konyhafőnökünket, mi módon készítené hozzá a borjúszéletet, de barátom irányt vált, újratervezés, és már tálal is.

– Ehhez a borhoz a tökéletes párosítás: malachús olíwabogyóval, póréhagymával, rozmaringgal, mellé krémes puliszka rommá főzve.

Feleségemmel még tíz percig csiszolják a receptet, csak félfüllel hallom, hogy s miként kell *rom-*

*má* főzni a puliszkát; amíg ők főznek, én megiszom a bort.

Étkek és borok örömpárba álmódásáról a szellemes, művelt szekszárdi borász, Heimann Zoltán véleménye: „Frigyes megközelítése gyakorlati szempontú volt, arra kaptunk választ, hogy milyen ételt kellene tálalni az adott borhoz, ő tehát nemcsak a borokra figyelt kóstolás közben, de az ételek ízét is elképzelve mellé. Ez a megközelítés számunkra akkor még szokatlan volt, Frici agya már akkor is különlegesen működött.” A szakácsbarát Takács Lajos úgy véli: „szerintem a bor-étel párosok megalkotásában ma sincs nála jobb szakember az országban”. Hiszek a barátnak, de én csak *látom* magam előtt a rozmaringos malachúst, elképzelem, de nem érzem számban az ízét. Olvasom Frigyes barátom könyvében – *Szakácskabátba zárva* – a magyarázatot: „Az ízek összepárosítása nagy kihívás, mert nem elég tudni, hogy milyen az étel és milyen a bor külön-külön, de azt is érezni kell, hogy milyen lesz az általuk teremtett összhang. Ezt a harmóniát csak úgy lehet kóstolás nélkül megkomponálni, ha az ember el tudja képzelni az ízeket fejben.”

Nem tudom elképzelni.

Bontom a következő palackot: Siralomvágó Olaszrizling, 2013.

– *Idősödő bor* – mondja Frigyes –, megbomlott benne az egyensúly. Ehhez a borhoz nem lehet főzni, ezt önmagában kell inni. Sajtokkal lehet párosítani, vagy hasonlóan kesernyés ízekkel, hogy a két keserű kioltsa egymás hatását.

Némi töprengés után azért csak nekiáll *főzni*.

– Olívaolajban sült endíviasaláta szalonnába tekerve, sok sóval, grapefruit levével és gyümölcs-hússal.

Kortyolom a bort: ha életemben egyszer majd eszem olívaolajban sült, szalonnába tekert endíviasalátát, eszembe fog jutni az a picit kesernyésen zamatos 2013-as Siralomvágó Olaszrizling, amelyet már nem lesz módom hozzákóstolni. Olvasom a címkén: 1577 palack. Valamelyik utolsó butéltát ürítettük fenéig 2021 hol ködös, hol napfényes decemberében.

Ma esti utolsó borunk: Siralomvágó Olaszrizling, 2009.

Konyhafőnökünk szigorú ítélete: *Ez a bor megöregedett. A savai még élnek, de azon kívül semmi nincs benne. Az első kortyoknál vegyszeríze van.*

Frigyesnek érzékenyebbek az ízlelőbimbói, mint az enyémeik.

Ezt a bort Jásdi István, a borosgazda így dicsérte 2009-ben: „A Siralomvágó kövein kicsorbulnak a kapák, de az itteni rizling kis tölgyhordós ér-

lelés után különlegesen telt, minerális zamatú borokat ad. (1646 palack 3000 tőkérről)”

Nem főzünk, beszélgetünk. Félóra múltán kóstoljuk újra a bort. Levegőzés után elillant a mellékíz, a bor kellemesen iható. Frigyes megnyhül: *Ez a bor azt példázza, hogyan lehet szépen meghalni!*

Este, vacsora utáni romeltakarítás a konyhában: egyik pohár, másik pohár, éjféltre elfogyott a tizenkét éves Siralomvágó Olaszrizling.

Egy csopaki versfaragó zöngeményének két sorát firkantom filctollal az üres palackra:

*Jómagam még negyven évig kizárólag ezt iszom,  
Azután meg RIZLING nőjön a csopaki síromon!*

**JOSEPH KÁDÁR, Cím nélkül, 1987, maratott cinknyomat**

