

## Báger Gusztáv

### BALATON – ÚJRAHALVA, ÚJRATÖLTVE

A Balaton környéki aprófalvak és parányi községek, nem beszélve a városokról, tele vannak illatozó ligetekkel. A szőlőfürtök is kövéren csüngenek már, a szilvát is megkapta a nap, a barack hamva méhekkal teli. Feltámadás és zengedezés az erdő lombkoronái között, egy pástor játszik egyedül az út mellett, egyszerre több hangszeren. A fuvolán néhány összhang, majd a gitárt kapja fel és két-három Beatles-akkord. Juhai úgy legelnek a part menti fűben, mint élő kövek a szomjas Kálvárián.

Naturális és művészeti reneszánsz zajlik itt, a klasszikus értékek renoválása a Balaton vidékén, újakezdés és helyreállítás. Ahogy végigutazzuk a családdal a vidéket, a miliő pozitív átváltozását konstatáljuk.

Régi fényben tündököl a balatonfüredi Horváth ház. Az első Anna-bálok helyszíne, Balatonfüred nagy múltú épülete mára visszakapta a reformkori fényét. A patinás épületet egy okos ingatlanberuházó újította fel. Az újjáépített, mondhatni: kacsalábon forgó kastély, copf stílusú, 46 luxuslakásból álló villa, hűen tükrözi kora szellemét. Arany és méltóság. Nyugalom és elegancia.

Mintha Nyugat-Európában lennénk, ez az érzésünk végig egyre meghatározóbb. A Balaton Fejlesztési Tanácson és az önkormányzatokon keresztül az adófizetők pénzei valódi esztétikai élménnyé alakultak át.

Harminc új mentő katamaránt állítanak szolgálatba a Balatonon. Mind mentő, oltalmazó katamarán. Mint a kerubok a Mennyei Jeruzsálemben. Vigyáznak az atmoszféra csendjére. A francia és olasz tengerpartokon használt mentő katamarán tesztelését két szezonon át végezték a hazai vízi mentők.

Mivel azokat jónak találták, a Balaton Fejlesztési Tanács az olasz gyártóktól harmincat rendelt, összesen 13,6 millió forintért. A kerubokat nem tesztelték, mert Isten alkotta-teremtette őket, de az ő szolgálatuk magasabb rendű, vigyázni az Úr sekinájára, dicsőségére, hogy semmi szentségtelen ne hatolhasson be a frigyláda közé. Esszé-téma. Föl is írom az esti naplómbe. Katamaránok: karcsú motorosok. Szeráfok és kerubok berregő raja. Verssekbe öltöztetve fogom őket a nyilvánosság vizére bocsátani. Olyanok, mint a szitakötők, hátukon két hangyával. Animációs emblémák, tündéri, halk berregésük betölti a fűzfák alatti nádat.

Mi újság a Balatonon a szőlő levélvel? Kérdezem a feleségemet, aki a prospektusokat lektorálja a szálloda kápolnájában. A válasz kicsit iskolás, de informatív.

Domitianus császár egy ízben megtiltotta az újabb ültetvények telepítését, és a meglévő szőlőterületek felét is kivágatta, de a harmadik században élő Probus császár idejére megint virágzó borkultúrát találunk a Pelso – a Balaton latin neve – körül. A császár ennek ellenére nem volt absztinens, teszi hozzá egyszülött fiam, sőt irigykedett azokra, akik bírták a cefrét. Ezért állt bosszút a nagyivókon, vizet prédikált és vért ivott. De az utána következő uralkodók visszahozták a szőlőtöveket. Ennek a keresztények is örültek, főleg a piros szőlőnek, mert az áldozat-bemutatáshoz nagyon kellett a vörös bor.

A középkorban aztán a különféle szerzetesrendek is a király birtokain folytattak minőségi bortermelést. A török világ és a Rákóczi-szabadságharc után egyre növekedő borkivitel is jellemezte a térséget, jelentős bevételhez juttatva ezzel a gazdákat. Az 1878-as filoxéra a balatoni szőlőket sem kímélte.

Ma már alig találni balatoninak nevezett bort a polcokon. Ezt a jelzőt elsősorban a szocialista gazdaság nagyüzemi termelésű borai viselték, éppen ezért meglehetősen rosszul cseng – írja Enisz László, a budapesti Borkápolna vinotéka egyik tulajdonosa. A palackokon inkább a pincészetek vagy a termő tájak neveit találjuk. A címkékről ugyan már eltűnt a „Balaton”, de az ott termelt borok minőségében mégis meghatározó szerepet játszik. A Balatonnak kiemelt jelentősége van a szőlőtermesztésben, hiszen hőkiegénylítő szerepet tölt be. Badacsony, Csopak, jól csengő nevek. Badacsony: csupa csont. Valóban karcsú, csinos hely, mint egy illatozó, faragott szelence. Csopak: konyak! Mazsola és nektarin. Gasztronómiai központ. Étterme a főtéren a legjobb meggylevest készíti tejszínhabbal és túrógombóccal.

A szürke csuhás szerzetesek egy francia eredetű fajta, a Pinot gris borát helyi különlegességgé emelték. Ennek köszönhetően ismerjük ma is e fajtát Szürkebarát néven. Különleges évjáratokban a bogyói betöppednek, sőt aszúsodhatnak is. A Badacsonyi ürmös olyan hírnévre tett szert, mint egykoron az Egri bikavér, vagy a Tokaji aszú. Kizárólag a Badacsonyi borvidéken fellelhető fajta a Kéknyelű, mely még ma is az ajánlott fajták között szerepel.

Siófokon sétálunk, ez Balatonon a Jeruzsálem. A vízi világ központja. Fregattok, vitorlás csodák fogadnak bennünket a parton.

Hát, mondja a fiam, aki befizetett egy útra, a világon nagyon kevés embernek adatik meg, hogy jachtokkal rendelkezzen, ezért a vízi sportok szerelmesei a kicsi, rugalmas vízi eszközöket részesítik előnyben. A vezető gyártók kajákat, kenut, szörfdeszkát és más egyéb vízi eszközöket

kínálnak mostanában pótszerként. Nagy keletje van itt a sportboltoknak. Láttam egy horgászbót, amin iránytű is volt. Barométerrel karöltve. Egy béka szaladgált a plexi rúdban. Formalinba fagyasztva. A szeme helyén gyöngyök. Rögtön királynővé változik, amikor beesteledik a parton. Vettem egy színváltós filctollat is. Kosztolányi színes tintákról álmodik. Én színes kardvirágokról. Valóban, amikor tegnap elaludtam, hajnalban a köveken, egy fügefákkal teli paradicsomban találtam magam. Volt ott narancs, banán, arany ménórák, parfümök, füstölők. És egy pap, valószínű Melkicedek, Salem királya, Ábrahámmal diskurált. A sok nép atyja azt vallja, hogy egy sarukötőt és egy fonalszálát sem visz el a zsákmányból. Megvárja, hogy az Úr áldja meg. Erre épül a gazdaság ma is. Nem a munka teremti a barátságot, hanem az adás, az ajándékozás. Utána jöhet a megállapodás, a szerződötetés. De először elszívják a képzeletbeli békepipát. Megisszák a kávé (jobb esetben: hideg Kéknyelűt.)

Ahogy itt vagyunk, elrajtolt a Kékszalag vitorlásverseny Balatonfüredről. Ismerősünk a füredi hajós, így főként az esélyes füredi hajóért a Principessa-ért izgulunk, amely egyedüli esélyes arra, hogy legyőzze a Kékszalag hétszeres védőjét, Litkey Farkast és csapatát. Nekem a Mózes vörös-tengeri átkelése jut eszembe, ahogy a Szellem felállította a vizeket, élére, mint jégsíkokat a pusztá tálcán, és átment Izrael népe sértetlenül a mederben. Csak nézték oldalt az akváriumot, a jégtáblák táncát. A halak bámulták a szekereket, a szakállas, elgyötört arcú Áront és Józsuét, még nem láttak ilyen csodát. Fönt a sirályok vijjogva ujjongtak az angyalokkal együtt, mint amikor Isten megkezdte a teremtést pirkadatkor az édeni kert mézízű fáinál.

A búvárruhát is béreljük, leereszkedünk a halak közé. Közben a fiam felvilágosít.

A Balaton legismertebb hala a köves tófenéket, az úgynevezett akadók környékét kedvelő fogassüllő, a Balaton csúcsragadozója. Húsa hófehér, szálkátlan, kitűnő ízű és nem zsíros. A halpiac legkeresettebb, legjobban fizetett halainak egyike, ami külföldön is jól értékesíthető, keresett cikk. A Balatonnál a másfél kilón alulit süllőnek, az ennél nagyobbakat fogasnak nevezik. Horgászata többnyire akadókra és a mélyebb vizekre korlátozódik.

Az angolnát 1961-től telepítették be a Balatonba. Az angolna ragadozó hal. Húsa szálkamentes, kitűnő. Eszünk belőle és boldogoknak látszunk. Komolyan állapítjuk meg, ebben konszenzus van, olyan, mintha a horvát vagy a spanyol tengerparton lennénk. A lányom tovább kutat a horgászati lexikonban.

A ponty több változata él a Balatonban, a tőponty és

tükörponty a legismertebbek. Elérheti a 25 kg súlyt is ez a mindenevő, de főleg az iszapból kitúrt rovarláccákkal táplálkozó állat. Pontyra a part- és a nádashoz közeli zónákban érdemes próbálkozni.

A dévérkeszeg minden úszója szürke, vörös színárnyalat nélkül. Vízfenéken turkáló mindenevő. Érzékeny bőre fogás után vagy szállítás közben véraláfutásos lesz, ezért véres keszegnek is nevezik. A keszegek közül a garda eredetileg tengeri hal volt, és a Sión át kerülhetett a Balatonba.

Alig tudom leállítani Kata ökológiai előadását, mert annyira beleszeretett a vízbe. Interjút készít a parti őrség egyik tagjával. Milyen itt egész nyáron? Mint egy álom! Mondja az izmos fiatalember, Gazdag Béla, profi úszó, huszonöt év körüli. Azt állítja, a Balatonba szerelmes emberek megérik egymás szagát. És szövetséget kötnek. Ebben a régióban dolgozni is öröm, mondja. A hőség sokkal elviselhetőbb itt, a hűvös meg eleven, éltető fuvallatot gerjeszt, ami Isten simogatása. Megköszönöm ezeket a mondatokat Bécinek, és írom a naplóm. A lányom szintén írja az esszéjét a Balatonról. „Mint óriási, ezüst tócsa, lebeg a lavór! Ócska!” Kiténtetem Katát egy gesztenye érdemrenddel, ami az ölembe pottyant. Tüskés, zöld burokból: barna titok.

A fiam csíkos kavicsokat és kagylót gyűjtött. A feleségem olvas. A Balaton vízminősége jobb, mint az utóbbi években bármikor. Hallelujah! Ilyen idill csak a hazug reklámokban lehet. Apa fürdik, anya főz, együtt lenni jó. Még vasalni se kell az ingemet, zoknit nem kell hordani, a baseball sapka meg lehet két napig spenótos, csak a pincérnő mosolyogja meg. És nem gondolunk a munkára. (Persze nekem már hiányzik egy kis iratrendezés). Ráadásul a vitorlások olyan színesek, mint az akvarell paletta. Különböző formájuk, mint az autók. Lehet szeretni a Mercedes és a Jaguár formáját egyaránt. Egyik liba, másik kacsa, mondja a fiam. Kata líraibb: puma a karosszériája, a másiké tigris. Csak görény ne legyen, reagál a hím oroszlán fiú. Van a vízen egy valódi kóceráj, ahogy a nejem aposztrofálja, lepukkant, ósdi (ódon) vitorlás, a vitorlája rongyos, de tarka, olyan, mint a konyhai otthonkaja, talán még kolbász és hagyma illata is van. Mégis az a leggyorsabb. Nem minden a forma, mondom, a koncentrátum, a szubsztancia a lét lényegi veleje. A hajóskapitány szakértelme a dióbél. A finomított tapasztalat. Egészít ki a moderátor.

Hirtelen viharjelzőt lönek fel a toronyból. Az égbolt kékje lilába vált, mintha eltáncolták volna a csillagkopolát. Mintha behúzták volna a vidék szeme alá. Behorpadt felhők, fekete árkok és véraláfutásos menny. Rögtön

éjszaka lesz ilyenkor, monda idegenvezetőnk. Kata lányom megerősíti a köteleket a sátor körül, kibont egy badacsonyi rizlinget. Hűtve van. Koccintunk a keleti szélre, ami most kellemesebb, mint a gyűrűkkel fénylő víz. Sáron rózsája, mondom a nejemnek, nevet, az arca csupa

csillámpor. Még a tegnapi esti bál olaja, krémje van a járomcsontjain. És a púder, ugyanolyan, mint az égbolt, de a vihart most nem kérem. Aludni igyekszem.

*(Bertha Bulcsú-díjas esszé, 2008)*

