

# „Mentse meg a világhírű budai bort!”

Erre kéri Liber Endre polgármestert **Bevilaque Borsody Béla**

A budai Várhegy oldala: — a Sashegy, a Naphegy, Gellérthegy és a kis Gellérthegy lejtői, a Kissvábhegy, az Orbánhegy és a Mártonhegy lankái, az óbudai hegyvidék végig és el a Kissvábhegy lejtőjéig világhírű bortermő hegyvidék volt már a magyar középkorban is. A budai mészáros céh középkori okleveleiben, amelyeket a Budapesti Mészáros Ipartestület féltékeny gondnal őriz, sok szó esik a céh szőlőskertjéről, a céhbeli mesterek és más budai mesteremberek egyéb szőlőskertjeiről is. Így az oklevelekben olvastott, az akkor még ősi magyar nevén Kelenhegynek nevezett kopasz, vagyis tar, azaz török-tatár és finn-ugor eredetű nevén Kelenhegynek nevezett hegy szőlőskertjéről. Az oklevelekben szó esik a budai várdomb oldalán levő másik szőlőskerttről, mely a Vadkan Utcájában volt. Van szó egy szőlőskerttről, mely a Pacsirtásdomb (Lerchen perig) volt, ez talán a későbbi Sashegy nevezetű, öt ormú hegyet jelenti. *Zsigmond* király idejéből sok adat szól a budai borról, sőt arról is, hogy az óbudai polgárok kötelezték magukat, hogy csak budai borral kereskednek. Több adat szól az 1541—1686-ig tartó török hódoltság alatt Budun szőlőhegyeiről. Mende-monda, hogy a török nem itta volna meg a bort. A néhai tudós piarista, *Takáts Sándor* számtalan eredeti adatot közöl a budai török jó borissza nemzetváltóról. Köztudomású, hogy 1686 után Buda polgárságának legfőbb jövedelmi forrása a bortermelés volt. Földesúri telkesjussos polgárjogon minden budai polgár maga mérte a borát, az 1700-as évek elején házról-házra járó soros cégér szerint. A csendes budai utcákon az éjjeli bakter kiáltotta ki, melyik budai házra van kitzítve a cégér.

Mindezek köztudomású dolgok. Azt is tudja mindenki, hogy a híres nevű budai bor régi gyűjtőneve „Budai Bor“ volt, a német vidéken „Ofner Wein“, illetve „Sashegyi“, egész

Ausztriában és Németországban „Ofner Adlesberger“. Azt is tudja mindenki, hogy az 1870-es években bekövetkezett országos filoxera-csapás tönkretette a budai szőlőket. Azóta a köztudat a budai borvidéket kihaltnak tartja, a híres-neves sashegyi borról, mint régi emlékről beszél. Az irodalom is azt írja számtalan novellában, budai tárgyú regényes elbeszéléseiben, hogy a budai sashegyi meghalt.

Pedig nem halt meg. Van, iható, él, csak éppen megfeledkeztek róla. A magyar bortörvény még mindig nyilvántartja a budahegyvidéki bort, mely a régi sashegyinek ugyanolyan területi borvidéki tereali, az olaszliszkai, a sárospataki bor azonos a tokaji borral, mert is az egész hegyvidék tokaj-hegylánának nevezetik. Ugyanez az eset áll a budaörsi borra. A mai budaörsi szőlősgazdák nagyszerű borvidéke átnyúlik a Budaörs-budai határon. A hegyek déli lejtője már Budaörshez tartozik, tulsó máljuk leereszkedik a Sasad tündéri szép völgye felé, mely már Buda, illetőleg Budapest határa. A budai, illetőleg budapesti határszelen a Farkasréti temető és az Ördögóromcsárda alján a sasadi dűlőben a budaörsi gazdák csakúgy szüretelik borukat, mint ezelőtt 400—500 évvel. Teljes zárt szőlővidék, borvidék egységét alkotja a Sashegytől Budaörsig elterülő hegyoldal. Érthetetlen és csodálatos dolog, hogy soha senkinek eszébe nem jutott, hogy igaz valós és idegenforgalmilag nagyjelentőségű Pest-budai tőkét kovácsoljon a Sasad-budaörsi szőlőtőkékéből. Ha a magyar bor folyékony arany, akkor az a Buda-budaörsi bor is, főleg mert arannyá válik, ha egyszer valaki: — állami borpincészetünk és — Budapest Székesfőváros Tanácsa kezébe veszi a dolgot. Nem tudjuk, igaz-e, de azt állítják a környékbeliek, hogy a budaörsi bor vagontételekben megy ki Bécs felé, ahol a silány ausztriai borfajtákat öntik fel ezzel a nemes

magyar itallal és különböző hangzatos, jól bevezetett, jól reklámozott, jól palackozott, címkézett butéliákban adják el. Tény, hogy frankföldi és délbajorországi kóborlásaim alatt, de meg Berlinben és Lipcsében is a háború után is ittam irtózatossá váló német mismásokat, melyeken megdöbbenve vettem észre az *Ofner Adlersberger*, az *Ofner*, vagy egyszerűen csak *Adlersberger* címkét. Ami magyarán azt jelenti, hogy a keserves német borokat keverve a német élelmesség ma is szédelgést úz a budai márkával, mert annak értéke máig él a német köztudatban.

Világhírű magyar állami pincegazdaszatunknak nincs szüksége az ilyen fogásokra. Ha a maradi budaörsi-budai szőlősgazdákat felvilágosítanák arról, hogy ezen az aránylag kis területen egységes bortípust teremtsenek, ha jogos és vitathatatlan valutamentő állami beavatkozással, illetve gyámkodással jóindulatú kényszer alkalmazásával arra szorítanák a gazdákat, hogy európai ember számára való jellegzetes palackozásban, nyomdatechnikailag kifogástalan címkével, Budapest város címere alatt, esetleg a székesfőváros által felállított „Budapest Székesfővárosi Városi Pincegazdaság“ jegyével hozzák forgalomba boraikat: — ugyan micsoda ragyogó idegenforgalmi vonzóereje lenne a budai bornak? Budai fürdők, budai kilátás, budai bor! Az idegen boldogan venné tudomásul a budai specialitást.

Ha én csinálnám a dolgot, az Idegenforgalmi Hivatal útján minden Pestre érkező idegennek egy félmesszelyes kis *Vin de Buda*, *Vino di Budapest*, *Vin of Buda* ajándékot adnék. Mellékelve hozzá angol, francia, olasz, német nyelven a budai bor 15—20 soros törtériáját. Minden budai vendéglős, mint budai specialitást adná ama „fütyülőnek“ nevezett, eredetileg azonban „pisztoly“ nevezetű gusztusos ivókésztségben a budai bort, a magyar paprikácsirke és más inyenységbéli pest-budai magyar gyönyörűségek mellé. Nem tudjuk, hogy lehet mindezt megvalósítani. De hogy meg lehet és meg kell valósítani, azt tudjuk. Liber Endre általánosan tisztelt és szeretett alpolgármesterünk, minden pest-budai városi kultúra igaz őszinte és nagyszerű barátja, nagyrabesült és igen tisztelt barátom, mindenesetre tudná a módját annak, micsoda pest-budai tőkét lehetne ebből csinálni. Az idegen mindig el van bájolva a dolgok törtériás régi-ségétől. Egy kis broszura, mely *Bertrand* de la *Brocquire* 15. századbéli flandriai nemes, *Evlia Cselebi* 17-ik századbéli török világjáró, *Hoffmannsegg* szász gróf, *Andersen* dán meseköltő, vagy bárakárki összegyűjtött nyilatkozatait közölné a budai borról, a minden palack mellé odacsomagolt kis leírásban megtenné a maga hatását. Szerény ötletemet Liber Endre alpolgármester úr szíves figyelmébe ajánlom, — tisztelettel.