

cénban fosszilizálódott leletek Szokolyán kerültek elő. Hasonló érdekességű ismereteket nyújt a visegrádi miocén korallzátonyt, illetve a Börzsöny vulkanikus felépítését és eredetét bemutató fejezet is; az utóbbi a földtani maradványok alapján a kialakulás valószínűsíthető menetét is összefoglalja.

Az egyik legszakmaibb beszámoló a Tethys-óceánnal, vagyis az ősföldközi-tengerrel, pontosabban annak pusztulásával foglalkozik. Ez a hatalmas tenger a ma elfogadott, de régebbi keletű geológiai feltételezések szerint valamikor Eurázsia, Afrika és India között terült el. Megérősíti ezt az elképzelést a lemeztektonika jelenségének felfedezése is, amely a földtanilag szintén „élő” Föld egyik sajátossága. Hasonlóan érdekesek többek között a dagály–apály nyomait a leletekben is kimutató szakaszok. A kötetet az Ipolytarnócon található ősmaradványok és kőzetek (a cápatemető, a kovácsodott fatörzsek, a fosszilis levelek, az őssálatok lábnyomai) bemutatása zárja, valamint egy életkép, amely a leletek alapján kísérletet tesz az ősi klíma, a környezet, a növények és az állatok életének felelevenítésére.

Nagy erénye a könyvnek a közérthető elbeszélőmódor, amelyet csak éppen annyira terhelnek meg a szakkifejezések, hogy azt még a laikusok is megérthessék. További erény, hogy az érzékletes leíróhelyle-

írásokat a személyes élmény (és a fel-táró/értékelő tevékenység) öröme teszi teljessé. A szakmai áttekintés egyben emlékezés is: tanárookra, tanítványokra, kollégákra. Anélkül mond valami igen fontosat Magyarországról, hogy akár csak egyszer is kimondaná a nemzeti hívószavak bármelyikét. Boldog ember, akinek munka, hivatás, hobbi és élet ennyire egyet jelent.

BUDA ATTILA

(Vince Kiadó, Budapest, 2003, 198 oldal, 2495 Ft)

HAJDU EDIT:

Magyar szölofajta

MERCZ ÁRPÁD – KÁDÁR GYULA:

Borászati kislexikon

A divatok jó része szerencsétlen, sokszor teljesen fölösleges folyamatok eredménye, ám nemegyszer termékeny divathullámok is megjelennek a mindennapi élet valamely területén. Hazánkban ilyen – a szocializmus sör- és rövidital-fogyasztási szokásait szerencsésen befolyásoló – jelenség a bor kultuszának erőteljes növekedése, s az ehhez a gasztronómiai területhez kapcsolódó hagyományaink felfedezése,

ápolása, gazdagítása. A jó borokat, borászokat, pincészeteket, elegáns borkóstolókat reklámozó, s az ezeket fogyasztóként preferáló emberek azonban alig beszélnek a szőlőről, pedig a borkultúra nem létezik a szőlőkultúra, a fajták, termőhelyek, borvidékek, termelési viszonyok ismerete nélkül. Ahogyan egy háború tönkretreheti épített örökségünket, úgy tüntette el régi szőlőfajtáink zömét több mint egy évszázada a filoxeravész, s éppen ezért jó érzés olyan kötetet venni a kezünkbe, amelyből az alapos szakmai tudással nem rendelkező olvasó is élvezettel szerezhet ismereteket ezekről és a ma is megtalálható fajtákról. Vajon mennyit ismerünk ma a Kárpát-medence honos és régi szőlőfajtái közül? Amelyekről valószínűleg nem hallottunk: Csomorika, Fehér Gohér, Arany sárfehér, Budai, Pozsonyi fehér, Kővérszőlő (még folytathatnánk a sort az Ágasfarktól a Zöld hajnosig); s amelyeket ismerhetünk, amelyek közül több újra divatba jött: Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Juhfark, Kéknyelű, Királyleányka, Kövidinka, Leányka stb.

Nem várjuk el a borkedvelő olvasótól, hogy megkeresse Németh Márton méltán híres, antikváriumokban is fellelhető, háromkötetes ampelográfiai albumát, ugyanakkor Hajdu Edit tavaly megjelent, színes táblákkal gazdagon illusztrált, Németh Márton munkásságát is folytató kötetét minden szakmabeli-

nek és kulturált borfogyasztónak a figyelmébe ajánljuk. Manapság, amikor mindent ellep – az egyébként magas élvezeti értékű – Chardonnay, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc és társaik, különösen fontos magyar hagyományaink megismerése, őshonos, hungarikumnak számító fajtáink termesztése, és a belőlük készülő csodálatos borok fogyasztása. Emögött még piaci megfontolások is lehetnek, hiszen az uniós küzdőterre belépve bizony jól meg kell majd fontolniuk a magyar termelőknek, hogy érdemes-e versenyezniük például a francia borászokkal a nálunk termesztett és termelt klasszikus francia fajtákkal. Hajdu Edit kötete 65 olyan szőlőfajtát mutat be, amelyek a Kárpát-medencében születtek vagy meghonosodva hagyományos fajtákká váltak, s emellett még gazdaságosan is termesztethetők, a belőlük készíthető bor pedig élvezettel fogyasztható. A kötet a fajták leírásán, történeti ismertetésén túl összefoglalja a Kárpát-medence szőlőtermő tájainak ökológiai adottságait, s kiegészül egy remek kislexikkal, amely a szőlőfajták tanulmányozásához szükséges alapfogalmakat magyarázza meg.

Aki a szőlőfajták megismerése után a borászat rejtelmeiben is el akar mélyülni, annak megfelelő támpontokat adhat két kiváló szakíró, Mercz Árpád és Kádár Gyula közös vállalkozásának, a *Borászati kislexi-*

konnak második, javított kiadása. A szép kiállítású kötet kétezerrel több szócikkét hasznos ábrák, fotók, térképek, táblázatok egészítik ki. Számos kultúrtörténeti jelentőségű érdekességre lelhet benne az olvasó (én például sok minden más mellett megtudtam, mi a gleccserbor – Svájcban az örök hó és jég határán termelt szőlőből készült borkülönlegesség –, vagy hogy milyen és mekkora is volt régen az ún. postahordó), de a legfelkészültebb borászok és agrármérnökök is haszonnal forgathatják (akiknek bizonyára nem árt ismerniük például az OF–32 tí-

pusú, folyamatosan önüritő dekantert). Mercz Árpád és Kádár Gyula *Borászati kislexikonja* valóban hiánypótló munka, hiszen ezt megelőzően csak Gyürky Antal 1861-es *Borászati szótárát* vehette kézbe a (borászokodó) olvasó.

L. SIMON LÁSZLÓ

Magyar szőlőfajták (Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2003, 258 oldal, ármegjelölés nélkül)

Borászati kislexikon (Mezőgazda Kiadó, Budapest, 2001, 340 oldal, ármegjelölés nélkül)



Művészet

FAJÓ JÁNOS:

Az én mesterem

Kassák műhelyében

„A tanítványnak a legfontosabb egy útbaigazító, jó mester. Ő az, aki pályára teszi és szakmailag-szellemileg eligazítja, hogy ne bolyongjon feleslegesen. Fontos ez azért is, hogy átadja szakmai kapcsolatait, hogy bevezesse a szakma különböző fóru-

maiba. A mesternek fontos a tanítvány, mert a tanítvány kizárólagos tudója a mester értékeinek. Rajta kívül mindenki csak felületes értékítéletet alkothat, mert nem volt »vér szerinti« munkakapcsolatban vele” – írja az elmúlt három-négy évtized egyik legismertebb absztrakt képzőművésze, Fajó János egykori mestérére, Kassák Lajosra gondolva. Arra a Kassákra, aki minden bizonnyal az egyik legösszetettebb, leggazdagabb életművet maga mögött hagyó író-