

A bor szemiotikája

A bor szemiotikájának, jeltanának nem lehetne jobb bevezetője, mint ez a mondás: Miért iszik a magyar ember? A színét látja, az ízét érzi, azért iszik, hogy a hangját is hallja! De honnan tudom, hogy ez a borra vonatkozik? Mert bort iszik a magyar ember. Sőt, bort iszik az úton járó, akár szegény, akár báró. A magyar ember tehát látja a bor színét, érzi az ízét, még a hangját is hallani akarja. Hogyan is vagyunk a szemiotikai érzékelésbeli teljességgel? Mennyire hatja át a bor az összes érzékszervet, legalábbis a frazeológia vallomása szerint?

csak a teste van meg, a lélek kiszorult belőle. Vagy: olyan savanyú, hogy a kecske seggébe (farkába) töltenék, elrivanna (felordítana), tehát nagyon rossz, savanyú bor.

Az ízlelés folyamata tapintásos érzékelésen keresztül valósul meg. A bor végigsimogatja a száját, az ízelelőbimbókat, a torkot, a nyelőcsövet, legvégül a gyomrot: *Csúszik, mint a jó bor.* A másik szólás a nagyzólokra vonatkozik: *Borral mosdik, kolbással törülközik.*

Hogyan „hallatszik” a bor? Hallatszik például a dugóhúzás. Az etikett szerint társaságban koccintással indul az ivászat. Ezzel szemben azt mondja a szólás: *A jó bort koccintás nélkül is meg lehet inni.* Aki gyorsan iszik: *Jól beleharap a borba.* Innen a borozó elnevezése: *borharapó.* Aki lassan: az szürcsöli, ehhez nem kapcsolódik szólás. Nyilván a legtöbb akusztikus élmény a bor hatására bontakozik ki: *a bor megoldja a nyelvét.* A borhatás akusztikus túlzásokhoz vezet: *Felvágta a nyelvét Boriska. A jó bor hosszú meséje az iszákosnak. Borban az igazság. A bor beszél belőle. A bor megoldja a nyelvét.* Az összehatás egyik eleme szintén akusztikai lehet: *borbeszki, azaz bor be, ész ki.*

A szaglás eddig kimaradt az érzékszervek közül. Elsőre valóban úgy tűnik, hogy a szólások fényében a magyar ember a bort nézegeti, tapogatja (lehajtja), ízleli és legfőljebb hallgatja. De nem szagolgatja. Pedig a valóságban a borosüveg éppen kihúzott dugóját mindig megszagoljuk, a borba is beleszimogatunk, s szinte mindig, amikor

BALÁZS GÉZA



pohárba töltik, beleszagolunk. Mintha a szőlő/szentjánoskenyér stb. illatát éreznénk benne.

A magyar nyelvben a szag és az illat elnevezés a legtöbb esetben szétválik. Néha csak az egyik van meg, néha csak a másik. De egyes esetekben mindkét alak él: például ételszag és ételillat, csakúgy, mint borszag és borillat. Alaposabb kutatással azonban találunk a bor illatával (illat + íz = aroma, zamata) kapcsolatos szólásokat: *Illatta maga e bort? Illassa* (illat – szagol, Moldvában),

jó illama van ennek a bornak, szamatlan (zamatlan = nincs szaga, Csekela-ka), *bor zamata* (bukéja). Ezekből a példákból látható, hogy a két érzékszervet, a szaglást és az ízlelést az aromában (zamatban) összekapcsolódik.

S ha már az érzékszervek keveredésénél tartunk, a bor ízére, zamatára, állagára vonatkozó magyar nyelvi megnevezésekben tovább keverednek az egyes érzékszervek (jellemzően a vizuális, az ízlelés és a szaglás jelrendszere). A bor ízére, zamatára (bukéjára) számos ellentétpárba is rendezhető kifejezés él a magyar nyelvben: *száraz, fanyar, éles – édeskés; kemény – lágy; könnyű levegőízű, üres, vékony, nyüzött, nyújtott, hosszú – nagy, nehéz, zsíros, olajos, gömbölyű, testes, kövér; gazdag, bársonyos, óízű; illetve: tiszta, harmonikus, gerinces, galléros, tüzes, kész; nyers, zöldízű, savas, karcos; törött, pirkadt, poros, tükrös, opálás, kesernyés, egérízű, seprőízű, földízű, fátyolos, fáradt, főttízű, faízű, avas, rókaízű* (direkt termő). A bor lehet még *fordult, zékányos* (üledékes, zavaros), *nyárlott, nyáras, nyáros, nyárjas, nyúlós, búsult bor* (Pápai Páriznál), *állott, pennyedt, színehagyott...*

A magyar ember nemcsak szereti a bort, nemcsak könnyebben tud megnyilvánulni – érintkezni, közölni, lo-csogni – hatására (segítségével), hanem róla is sokat, minden érzékszervet megjelölve, tehát árnyaltan és „öt-érzékesen” tud beszélni. Nincs még egy olyan italfajtánk, amelynek ilyen teljes és gazdag terminológiája lenne. ♦