

„Néró” császár vendégei voltunk

Évek óta megszoktuk már, hogyha az Öregdiákok Baráti Köre közgyűlését tartja, a mindenkori ebéd mellé egyedi ízű, mélybordó „vörösbor” kapunk. Ezt a bort Medvegy Mihály öregdiák biztosítja, aki az ószőlői (középhalmi) szőlőjében állítja elő több borfajtaival egyetemben.

Ebben az évben ugyan már megtartották a közgyűlést, de Mihály rátett egy lapáttal: minden öregdiákot meghívott szőlőnézőbe. Már a meghívó sejtette, hogy nem mindennapi élményben lesz részük a vendégeknek, szabad tűzön való szalonna- és virslisütést helyezett kilátásba.

Hátha valaki nem tudja: a Medvegy-birtok a várostól 4-5 km-re a szép emlékű Középhalmi Iskola után elterülő egykori Medvegy-portán és az azóta hozzá csatolt „birtokon” helyezkedik el. A szülőház ma is áll, a közelében a homokbányából kialakult, festői halastó – süldő kacsákkal a partjukon – biztosítja az öntözőrendszerhez a vizet.

Kora délután érkeztek a vendégek: ki autóján, ki potyautasként, ki kerékpárral, és azonnali szíves vendéglátásban részesült. Már a látvány sem volt akármilyen, amely fogadta az érkezőket: színes sátor a tűző napfény ellen, kényelmes székek az árnyas kertben, zsámolyok a tűzrakóhely körül. Az asztalon a „bünös”, sok-sok fűrt Néró szőlő, amely a már korábbról ismert bor forrása. A röviditalok és az aprósütemények egy részét a vendégek hozták, versengve kínálgatták egymást, de a háziasszony – szintén egykori vajdás diák – is kitett magáért mindenféle jóval, és mindvégig ott száguldozott a meghívottak között, nehogy már valami éhen vagy szomjan haljon.

A számos aperitif után a gazda szőlőnézőbe invitálta vendégeit. Hatalmas területű gyümölcsösön át vezetett az utunk: őszibarack-, körte-, alma- és szilvafák, rajtuk roskadásig az érett vagy érőben lévő gyümölcs, úgy futtában minden mentesnek látszott a kiskertek kártevőitől. Mihály szakszerű vezetésével körbejártuk a mintegy kéthektárnyi szőlőültetvényt. Ezen a területen számos csemegezőlő terem, gyűjti és neveli a fajtákat. Üde zöld levelek, hatalmas fűrtök, hatalmas szemekkel. (Meg sem kíséreltem bemutatni az egyes fajtákat, Miska a kisujjából rázta ki a neveket, adatokat). Mindenki hűledezett, főként azon, hogy ezt a rettenetesen nagy munkát hogyan győzi a család.

- Sokat dolgozunk – mondta lakonikus tömörséggel a gazda.

Legalább a Nérót hadd mutassam be: sötétkék színű, bő levű, főszeres zamatú csemegezőlő. Az egyedüli csemegezőlő, amiből vörösbor készíthető. Magyarországon 1993 óta államilag elismert fajta. Az ebből készült bor került az öregdiákok asztalára. Szarvason alighanem Medvegy Mihály a Néró szőlő és bor császára.

A „háztűznéző” után elkészült a csoportkép (középen ül Medvegy Mihály és felesége), majd sor került a sütögetésre, iszogatásra, beszélgetésre. Esteledett már, amikor egyesek a színházba rohantak, a többiek még tovább élvezték a vendéglátás örömeit.

Utóirat

Azóta már néhányan jelentkeztek munkára, és egy hét végén részt is vettek az első szüreten. Úgy tudjuk, folytatás következik.

Kutas Ferenc öregdiák

Megjelent a Szarvas és Vidéke hetilap 2016. szeptember 1-jei számában.