



DOKOŁA ŚWIATA

z Ireneuszem Wołkiem

Lato powoli zbliża się do końca, a my ciągle mamy niedosyt podróży. Tym razem mając kilka dni urlopu, stawiamy na naszego Burgmana. Zadajemy sobie jednak pytania, ile możemy przejechać kilometrów, by nasza kolejna przygoda nie została okupiona obolałymi czterema literami. W końcu natrafiamy na genialną informację. 13-15 września po raz 24 w Kalocsa na Węgrzech odbędzie się Papryka Fesztival. Po kilku dniach jedziemy już do naszych bratanków, śladem wina, gulaszu i papryki. Przekraczamy granicę węgierską. Kilkadziesiąt kilometrów dalej zatrzymujemy się w okazałej winnicy, która zwabiła nas dorodnymi gronami. Napelniamy sakwy, robimy zdjęcia i jedziemy do stolicy Węgierskich win. Tutaj na zbiegu Bodrogu i Cisy, u podnóża wulkanicznej góry leży Tokaj, gdzie w XIII wieku król Bela IV osiedlił włoskich winiarzy. To oni założyli pierwsze winnice. Korzystając z informacji turystycznej szybko znajdujemy pensjonat, w którym pozbywamy się motocyklowego wdzianka i kurzu z naszych gardeł. Po chwili jesteśmy już na głównym deptaku miasta odwiedzając kolejne sklepiki. W centrum, tuż przy fontannie radosnego Bachusa mieszczą się piwnice Rakoczego. Tutaj koronowano w 1526 r. Jánoša Szapolyai, szwagra i zięcia Zygmunta Staroego. Nieco dalej przy głównym placu wznosi się barokowy ratusz i kościół z początków XX wieku. Po przejściu kolejnej uliczki, której pilnuje Św. Jan Nepomucen natrafiamy na otwartą winiarnię.

Śladem wina i papryki - Węgry



Burgman, deszcz i my



Bachus na tokajskim rynku



Winobranie



Dojrzewający Tokaj

W piwnicach Himesudvar setki butelek czeka na klientów. Wchodzimy do kamiennych podziemi, które wypełniają drewniane beczki. Niestety ceny nas odstrasza. Nadrabiamy wszystko po drugiej stronie ulicy. Po chwili degustujemy cały wachlarz Tokajskich win. Tokaj Furmint to białe półsłodkie wino, które wyjątkowo przypadło nam do gustu, również ze względu na cenę - 100 forintów, czyli - 1,40 zł za lampkę. Potem był półwytrawny Furmint, owocowy Muscat, wytrawny Tokaj Samorodni i „Król win i wino królów” Tokaj Aszu.

Nowy dzień przywitał nas wspaniałą pogodą. Jeszcze krótki spacer uliczkami Tokaju, ostatnie zakupy i ruszamy dalej. Mijamy Nyiregyhaze, Debreczyn i jakże często odwiedzane przez Pola-

ków Hajduszoboszo. Za nami 250 km. Naszym kolejnym, kulinarnym celem jest Szolnok. To ciche i spokojne miasteczko, leżące poza turystycznymi szlakami tylko raz w roku przyciąga tłumy turystów. To właśnie we wrześniu organizowany jest tutaj festiwal gulaszu. Niestety mamy pecha. Ze względu na znaczną ilość okolicznych festiwali, Gulaszfesztival odbył się tydzień wcześniej. Nasze poszukiwania gulaszu w okolicznych restauracjach, również, o dziwo kończą się fiaskiem. Nie możemy zrozumieć, dlaczego, w gulaszowej stolicy nie można zamówić tej narodowej potrawy. A może wszyscy mają już dość po dwudniowym obżarstwie? Ale nie ma tego złego, co by na dobre nie wyszło. Kucharz z pobliskiej restauracji

specjalnie dla nas przyrządzi gulasz. Wykorzystujemy czas oczekiwania na obejrzenie centrum miasta. W końcu jest. Gorący, pachnący, świeżutki, doskonały! Na koniec pamiątkowa fotka z korpulentnym szefem kuchni.

Jedziemy dalej. Mijamy niekończące się pola kukurydzy i dojrzewającego słonecznika. Wieczorem, jesteśmy u celu naszej podróży. Idziemy w stronę deptaka, skąd dobiega muzyka. Udekorowany paprykami pasaż, liczne stoiska utwierdzają nas w przekonaniu, że rusza - Kalocsa Paprika Fesztival. Przy okazji znajdujemy nocleg, parkując motory w garażu gospodarza. Dzisiaj festiwal, różnie bywa - dodaje jego córka. Przez kolejne godziny oglądamy stragany z regionalnymi wyrobami i degustujemy lokalne wyroby. Oczywiście dominuje papryka. A co można z niej zrobić, poza paprykowym warkoczem dekorującym stragany, kuchnie i obejścia? Pasty, przeciera, koncentraty, faszerować (np. kiszoną kapustą - mniem!), sproszkować, posiekać, dodać do salami i zupy rybnej, zjeść na kanapce i bez kanapki. Wieczorem ożywa główna scena i kolejne stragany. Późno w nocy wracamy do pensjonatu.

Rano na placu Świętej Trójcy, odkrywamy drugie oblicze miasta. Tutaj znajduje się kate-



Piwnice Tokaju



Paprykowe wieńce

dra, pałac biskupi, seminarium, obserwatorium astronomiczne i muzeum papryki. Niestety, tu zakaz wstępu, tam remont albo zamknięte. W kościele Św. Szczepana uczestniczymy we mszy, gdzie zostanie poświęcony paprykowy wieniec, a wszystko to w towarzystwie władz miasta odzianych w czerwone, haftowane peleryny.

W końcu główna atrakcja festiwalu - konkurs kulinarny. W białych czapkach, jak przystało na szacownych przedstawicieli smakowitego fachu, po festiwalowym placu przechadza się wysoka komisja. Im większy brzuch jurora, tym większy szacunek i pewność wieloletniego doświadczenia. Trasa komisyjnej przechadzki wiedzie wzdłuż szeregu stanowisk, w których najważniejszy jest kocioł, a właściwie bogracz. Bo bogracz (węg. bogrács) to nie danie, a rodzaj kociołka do przyrządzania potraw nad ogniskiem. A co w środku? Mięso - wszelkiej maści, baranie głowy i kurze grzebienie, ryby, kapusta, ser, ziemniaki i oczywiście papryka. A mistrzowie kulinarnego rzemiosła, dwoją się i troją uzbrojeni w chochle, noże, tasaki, mniejsze i większe łychy lub łyżki. Siekają, wrzucają, mieszają i próbują. Dla zaostrzenia apetytu, Paprikapalinka - wódka - oczywiście z papryką. A jak odróżnić papryki? Smak słodkiej édes, trudno pomylić ze smakiem ostrej csípős, ale i na krzaku łatwo je rozpoznać. Różnią się charak-



Gdańskający gulasz

terem - ostra śmiało sterczy ku górze, zaś słodka zwisa w dół. Niestety pogoda się załamuje, niwecząc nastrój oficjalnych uroczystości w towarzystwie konnych Hajduków. Ograniczeni motocyklowym bagażem, nie wiele możemy kupić. Ale i tak w naszych reklamówkach lądują bawełniane woreczki wypełnione „czerwonym złotem Węgier”.

Opuszczamy paprykową stolicę. Przed nami kolejne 300 km w strugach deszczu. Wracamy na północ. Za Budapesztem deszcz ustaje, choć marna to pociecha przy spadającej temperaturze. Wieczorem jesteśmy w tak chętnie odwiedzanym przez Polskich turystów mieście. Turecka przeszłość, węgierska teraźniejszość, braterska przyjaźń i Egri Bikaver - to może być tylko Eger. Znajdujemy przyjemny pensjonat w Dolinie Pięknych Dziewic, Kobiet,

Pań - zwał jak zwał - ale dolina piękna. „Nie zna Węgier ten, kto nie napije się wina z beczki w Dolinie Pięknej Pani”. Powiedzenie to potraktowaliśmy bardzo dosłownie. Pierwszy raz poszukujemy gwarnej miejscy, gdzie gra muzyka, a znalezienie takowego miejsca nie jest wcale oczywiste. Zaglądamy do licznych winiarni wykutych w skale. Wybór pada na winiarnię „Borozoja” skąd dobiegają chóralne śpiewy. Wchodzimy w głąb skalnego urwiska i siadamy przy masywnej ławie na końcu sali. Dalej, już tylko drewniane beczki, w których dojrzewają szlachetne trunki. W Egerze produkuje się 4 rodzaje win: białe - Muskotály i Leányka oraz czerwone - Bikavér (słynny Egri Bikaver) i Médoc Noir. Zamawiamy wina przy barze - tutaj obowiązuje samoobsługa - i dajemy się ponieść atmosferze miej-

sca. W XVIII wieku w Egerze sprzedawano wino również na hausty - kto nie miał na dzbanek lub był pod ścisłą kuratelą małżonki wsadzał głębę pod kurek i pił tyle ile się zmieści. Gdzieś - gdzie zachował się nawet dawny pogański rytuał strącania odrobiny wina na ziemię, aby przodkowie też się z nami napili. Ach te tradycje, gdzie wina dostatek! Ponoć sama nazwa „Dolina Pięknej Pani” wywodzi się z tego, że każda pani staje się tutaj piękna, a im więcej wina i szalanej cygańskiej muzyki, tym bardziej. Brzuchy zgłodziły to i my zmieniliśmy lokal. Po północy wszystkie knajpy zamieniły się już w gwarne przybytki wzajemnego uwielbienia. Nawet nie zauważyliśmy, że kelner mówi po polsku. Spełnieni i napełnieni wracamy do naszego pensjonatu o jakże trafnej nazwie Bachus.

Na zakończenie naszego wyjazdu postanawiamy obejrzeć z bliska winnice. Idziemy coraz wyżej i wyżej zanurzając się pomiędzy tysiącami winnych krzewów. Nie możemy się powstrzymać. Co chwilę z błogością polykamy kolejne grona. Na dodatek mamy szczęście. Natrafiamy na winobranie. Kilkanaście osób precyzyjnie obcina i układa dorodne kiście w plastikowych wiadrach. Szybko znajdujemy wspólny język - migowy - i użyskujemy pozwolenie na fotografowanie i filmowanie. Tak mijają kolejne trzy godziny.

Pora wracać. Pozostawiamy za sobą kraj wina, papryki i gulaszu. Kraj: sympatycznych, gościnnych ludzi, którzy robili wszystko, by nasz pobyt był niezapomnianym przeżyciem, a częste wizyty w lokalach nie zrujnowały naszych kieszeni. Bo Węgry to nie tylko Budapeszt, to przede wszystkim Węgrzy, którzy od lat, pomimo bariery językowej, doskonale wpisują się w powiedzenie „Polak, Węgier, dwa bratanki, i do szabli i do szklanki”.

Tekst, zdjęcia - Ireneusz Wolek
www.niezwyklyswiat.com
 you tube - Niezwykły Świat - Węgry



Dolina Pięknej Kobiety - winiarnie wykute w skałach



Węgierski oryginał



Węgierskie złoto



Gulaszowy MasterChef



Csípős - śmiało sterczy ku górze