



Tour dell'Ungheria

agosto 2014

PREFAZIONE

Di questo tour in Ungheria a colpirmi in modo particolare non è stata tanto la levataccia a cui ci siamo sottoposti per partire (in fondo io non sono neanche andato a letto quella notte) e neppure il lungo viaggio sul pur comodo pullman. Dico subito che delle numerose bellezze ed attrattive del paese magiaro parlerò più avanti.

In questa prima, breve, giocosa disamina, mi occuperò di una piccola cosa che ha solleticato a lungo la mia fantasia durante le ore del lungo viaggio, una banalità che però ha il suo peso nella vita di ogni viaggiatore a tutte le latitudini: il cesso.

Già, perché ho scoperto che a bordo del nostro modernissimo automezzo, un tre assi Volvo lungo come un capodoglio, ce ne dovrebbe essere uno. Dico dovrebbe perché nessuno lo ha mai visto. Proprio di fronte al mio posto, a centro pullman, dove ci sono i gradini dell'uscita centrale, si nota un pozzetto, una specie di parallelepipedo trapezoidale alto come un uomo, dotato di una porticina laterale rigorosamente chiusa.

Le sue dimensioni, viste dall'esterno fanno intuire un ambiente da sommergibilisti. Ho tentato di figurarmi l'accesso e ho dedotto che uno della mia taglia, non proprio snella e asciutta come un ballerino del Bolshoi, ma neppure da elefante, dovrebbe fare esercizi yoga per accedervi. Ne consegue che chi l'ha progettato deve averlo certamente costruito estraibile, con una tazza scorrevole su rotaie. Il bisognoso (o la bisognosa) viene aiutato dai compagni di viaggio animati da vero spirito solidaristico ad assumere l'idonea collocazione e quindi spinto all'interno, badando bene ad incastrare con precisione il foro altrimenti non è difficile immaginare che cosa potrebbe succedere.

La cosa diventa seria con taglie dalla XXL in su, come quella, ad esempio, di un mio caro amico che di mestiere tiene i conti e la cui stanza abbisognerebbe di uno spazio quantomeno quadruplo. In questa fattispecie l'unica strategia possibile sarebbe quella di operare per segmenti corporei, cercando cioè di incastrare la parte funzionale con l'aiuto di un primo gruppo di volontari, mentre un secondo gruppo avrebbe l'incarico di tenere in equilibrio l'eccedenza corporea. Non oso figurarmi la complessità della manovra se costui volesse portarsi dietro anche il libro mastro per le registrazioni. In tal caso la domanda sarebbe: dove mettere la matita?

Alla luce di tutte queste considerazioni ho subito pensato di far fare delle esercitazioni sull'uso risparmiato della carta igienica (le cui misure presumo sono proporzionali all'ambiente in cui è collocato il servizio). Parte dei viaggiatori hanno svolto l'esercizio con diligente applicazione traendone buon profitto. Almeno una dozzina di essi sono ora in grado di gestire il bisogno con un quadrato di carta 10cm per 10cm. Se questa non è coscienza ecologica, ditemi voi che cos'è... e qui si conclude la premessa.

NOTE DI VIAGGIO.

E' stato interessante scoprire che a Budapest molte ambasciate e bellissime ville si trovano sul viale detto della Stefania. Ne ho dedotto che questa Stefania battesse il viale in questione da nord a sud e da est a ovest con tale dedizione e profitto da meritarsi siffatto imperituro ricordo nella toponomastica peraltro legandosi ad una via così prestigiosa.

Risulterebbe che, proprio da queste parti, ussari e gentiluomini non disdegnassero di sfidarsi a duello anche per bazzecole. Il vincitore si cuccava la Stefania e poi veniva tumulato nella piazza degli eroi. Infatti come non definire eroe un giovane e vigoroso magiaro che - dopo essersi spremuto per sopravvivere al singolar tenzone - doveva trovare le energie per gustarsi quella Stefania già toccata in premio al suo bisnonno?

Altra cosa utile da sapere è come si fa a distinguere Buda da Pest, separate dal Danubio. Ho brevettato un sistema semplice ed infallibile che ho immediatamente erogato anche ai miei compagni di viaggio. Basta ricordarsi che il pesto (Pest) è una cosa che si schiaccia e quindi destinata a restare bassa, mentre il budino (Buda) è normalmente a forma di collinetta e pertanto sta più in alto. Facile no? Dopo averlo imparato nessuno dei miei compagni di viaggio si è più confuso.

Suggerisco a tutti l'esperienza, da noi affrontata con gaudio, di una piccola navigazione in chiatta per vedere Budapest by night lungo il bel Danubio blu. Di sera infatti il fiume appare di un blu scuro, mentre di giorno è di un color caffelatte tiepido senza schiuma. Si evince che quando Strauss compose il suo bel valzerone intitolandolo proprio "bel Danubio blu" o era daltonico, o si era appena scolato una bottiglia di Tocaji da 6 putonyos in su oppure lo compose nottetempo.

Questo aggancio mi permette di parlare di un nobile prodotto della terra magiara: il Tocaji che, nella sua più alta espressione, viene valutato in base al numero dei putonyos, che - lo dico per i soliti malpensanti - non sono imparentati con la Stefania. Corrispondono a delle stelle e da cinque fino a sei rappresentano una eccellenza. Il mio fraterno amico Franco, che di queste cose se ne intende parecchio, prima di partire mi aveva consigliato di provare il Tocaji con 5 putonyos. Sul primo momento, da ignorante ed equivocando sul nome come siamo soliti fare tra noi, a sentire che cinque putonyos erano una cosa deliziosa avevo pensato male...o bene, a seconda i punti di vista...però ho poi constatato che è un termine tecnico che rappresenta la quantità di gerle (putonyos)piene di grappoli sceltissimi che vengono aggiunti al mosto prima della successiva vinificazione e invecchiamento. Adesso devo dirgli grazie del consiglio. Lui non lo sa ancora ma mi sono procurato una bottiglia di Tocaji riserva da portare a casa per svuotarla insieme ad altri amici il prossimo autunno dopo una cenetta coi fiocchi.

Supero il versante enologico con un'ultima doverosa annotazione: in Ungheria ci sono degli ottime vini e la vinificazione sta crescendo come qualità. Non avranno le numerose varietà italiane, ma ho - tra l'altro - assaggiato un moscato demi-brut in una cantina fuori Budapest, dove ci siamo fermati a cenare e vedere uno spettacolo folkloristico, decisamente stupendo. Ad Eger (a nord est di Budapest) si producono eccellenti vini tra cui l'entusiasmante Bikaver (Sangue di Toro) un rosso da 14 gradi che ho assaggiato nella produzione di un giovane viticoltore che si sta affermando (a detta della nostra guida dimostratasi molto preparata anche su questo versante) e di cui ho deciso di regalarmene una bottiglia da portare a casa per quella famosa cena tra amici che ho programmato in autunno. Due bicchieri di Bikaver e t'abbocchi come un giro che vede profilarsi l'inverno.

Qui cominciano i ringraziamenti ad una figura notevole di questo viaggio: la guida Peter (detto Pierino) che ci ha insegnato un sacco di cose interessanti, incluso quella (per restare in tema culinario) della corretta pronuncia del piatto più noto della cucina magiara: il Gulash. Va pronunciato GUIASC, con la i e non con la

elle, e significa letteralmente "mandriano" o "cowboy", fate voi come vi piace di più. Era infatti la zuppa tradizionale dei butteri locali a base di carne, peperoni, patate, pomodori, cumino e paprika dolce. Personalmente lo preferisco corretto con la paprika piccante, ma sono gusti. Ora non so quanto mi possa tornare utile sapere la pronuncia corretta al di fuori di queste pianure, ma la cultura è cultura e quindi posso sempre utilizzarla per prendere il pallino durante qualche convivio, aggiungendo che l'aglio ungherese, a detta di Peter, è considerato fra i migliori al mondo.

Dopo questa notizia tutto il pullman ha fatto incetta di reste d'aglio. Dalle cappelliere si vedevano scendere queste liliacee dal profumo penetrante che - secondo la tradizione - tiene lontani streghe e vampiri. E infatti non ne abbiamo visto neanche uno durante il resto del viaggio. Ho proposto a tutti, al ritorno a casa, di unire l'aglio ungherese al peperoncino calabrese, ad un buon olio toscano ed a una trafilata di spaghetti alla chitarra abruzzesi per farci una aglio, olio e peperoncino da far resuscitare Totò.

Dicevo di Peter, la guida. Parla l'italiano così bene e con notevole padronanza da aggiungere qua e là accenti regionali intercalando espressioni tipiche che vanno dalla Sicilia al Veneto, tanto da farmi ipotizzare che si tratti di un napoletano travestito da magiaro o un magiaro talmente italianizzato da far sembrare molti italiani allievi della prima classe di italiano a Budapest. A parte la cultura di ottimo livello, ha la capacità di parlare anche per due ore di fila, restando in apnea e senza mai raschiarsi la gola. La butta ogni tanto in politica, ma basta cantargli Bella Ciao e tutto si sistema.

Una scoperta è stato vedere il nostro Don, che ha organizzato il viaggio, esibirsi in campi insospettabili. In un ristorante l'hanno vestito da cuoco (e non si è sottratto) per dare l'ultimo giro alla zuppa che ha poi servito con tanto di mestolo. In un'altra occasione ha fatto vedere che ussari e cosacchi devono temerlo se si fa una gara a bere a garganella direttamente dal fiaschetto di vino rosso appoggiato alle labbra. Infine non ha disdegnato di fare quattro salti in un ballo tradizionale ungherese e unirsi al classico "trenino" organizzato per chiudere la serata musicale. Come si dice a Roma "fatece largo che passamo noi"

A proposito di folklore, a mezz'ora da Eger, tra i boschi noti per la caccia alla selvaggina, c'è il paesino di Mikòfalva, dove è stata organizzata per il nostro gruppo una tradizionale festa paesana con tanto di sposalizio (combinato per l'occasione ad uso turistico) in costume tradizionale. Un bel gruppo di giovani in vestiti magiari si sono prestati a intrattenerci con uno spettacolo che includeva oltre al corteo con gli sposi anche danze e musiche. Qui c'è la sana abitudine che la sposa balli con chi fa un'offerta e questa mi appare una cosa civilissima e oltremodo piacevole specie se la fanciulla (come nella circostanza) è una bella magiara in carne, soda e liscia come un cosciotto di maiale tipo quello mangiato a pranzo.

Io con la sposa ci ho fatto due balli ed un trenino visto che proprio lei mi ha tirato dentro dopo aver apprezzato evidentemente il mio stile danzante a metà bivio tra Fred Astaire, Don Lurio e gli All Blacks nella Haka. Quando il pullman è ripartito era lì col fazzoletto in mano a fare la hola per salutarci (ci siamo commossi tutti sul pullman). Abbiamo faticato a convincere il nostro Ettore a non pernottare lì e tornare in hotel. Si era già procurato un pagliericcio tra il fienile e la cucina e già si pregustava una notte caliente da ussaro con stivali e cappello. Per convincerlo a soprassedere sua moglie ha dovuto mostrargli la foto del suo amatissimo cocker nero, Fiammetta, con su scritto: Besame mucho.

A me piace prendere con ironia le cose. In fondo come diceva qualcuno, la vita non vale mai la pena di prenderla troppo sul serio, comunque vada non se ne esce vivi. Quindi per me ogni viaggio è anche la scoperta di lati umoristici e buffi su cui divertirmi e ridere con gli amici. Questo non significa che passo il mio tempo a ridere di tutto. Ho apprezzato dello spettacolo folkloristico - che pare essere in auge da circa quarant'anni dato che ho visto esposte alcune foto risalenti al 1978 - la genuina sincerità che traspariva e la

convinzione dei figuranti che non stessero solo interpretando uno spettacolo ad uso turistico. Rappresentavano se stessi, le tradizioni locali, la vita del proprio paese. E tutto ciò merita rispetto e un sincero plauso.

Nei vari giri del tour abbiamo visto anche la Puzta. Va pronunciata correttamente "pusta" con la esse e non "puzza" come molti di noi fanno. Per la verità, dopo che ti sei fatto un giro tra le fattorie e le stalle ed hai calpestato un po' di sano letame potresti ritenere che puzza sia più appropriato, ma così non è. Ci hanno suddiviso in gruppi e caricati su dei birocci (in realtà si trattava di lunghi carri a quattro ruote) trainati da due cavalli, con autista col cappello e frustino, cambio semi automatico e frizione a strappo soprattutto con la prima. Ho pensato che per secoli gli uomini hanno viaggiato così, sentendo dalle natiche alla cervicale il propagarsi degli scossoni provocati dalle asperità del terreno per la mancanza di ammortizzatori. Per mille e mille anni, le generazioni dell'uomo hanno fatto migliaia di chilometri sobbalzando e impolverandosi, procedendo per poche decine di miglia al giorno, con qualsiasi tempo e clima. Noi lo abbiamo fatto in una bella giornata estiva, per pochi chilometri, in una pianura che pareva non aver fine, tra mandrie di cavalli, bufali, buoi grigi dalle lunghe corna e maiali, tra cui la parente della cosiddetta "senese incinta" suina nota anche per meriti gastronomici.

Tra questi spazi, col cielo che aderiva perfettamente alla linea dell'orizzonte, presso un pozzo a bilanciere, sostava un buttero vestito d'azzurro col suo cavallo morello. Elena, che stiamo invano cercando da anni di accoppiare a qualcuno, è presa da visione estatica: è lì il mio principe azzurro, grida e scatena la sua piccola fotocamera digitale in riprese zoom ai limiti della possibilità ottica dell'obiettivo. Il cavaliere si fa sotto per farci vedere come cavalca bene. Siccome nessuno tra noi ha voluto cedere sul pullman il proprio posto al cavallo col suo cavaliere **fino a casa**, la nostra compagna di viaggio si è dovuta rassegnare a intrattenere solo una fitta corrispondenza col buttero, in fondo via skype ci si può anche vedere. Forza Elena, resisti, finché ci sono cavalli c'è speranza.

Da queste parti abbiamo comprato anche le fruste, tipico oggetto di lavoro del mandriano magiaro, che è usata con maestria e soprattutto schiocco secco e preciso. Il mio coscritto Pietro si è impegnato finché uno timido e striminzito schiocchettino è riuscito anche a lui (mica così semplice arrivare a quel colpo di polso secco che lo genera). Non so che cosa ce ne faremo, tornati in Italia, delle fruste magiare, che sono lunghe come un boa, però le abbiamo. Se dovessero servire un domani, sappiamo che da qualche parte le abbiamo conservate.

Al termine del giro sulla carrozza, ci hanno offerto - come d'abitudine da queste parti - un bicchierino di distillato alla frutta, che va qui va molto. Una grappa al giorno toglie il medico di turno, si dice. Poi fredda, accompagnata da un dolcetto, nel pomeriggio assolato con quasi trenta gradi all'ombra è quasi un toccasana..a patto di reggerla.

Tra le località più affascinanti e interessanti dell'Ungheria credo vada menzionata Eger (nota anche per i vini) a circa centoventi chilometri a nord est di Budapest. Pur avendo affrontato questa visita in condizioni fisiche non proprio eccellenti a causa di un fastidioso malessere, Eger mi è molto piaciuta. La città, terme a parte seppure le più famose siano quelle di Budapest, è celebre per la fortezza che abbiamo visitato scendendo fino nelle segrete. Nel 1552, un pugno di valorosi (uomini e donne) guidati dal mitico capitano István Dobó tenne testa ad un numero venti volte più grande di turchi di Ali pascià. Grazie a questa eroica resistenza, celebrata nel patriottismo magiaro, l'espansione ottomana fu tamponata. Come si dice in gergo: "gli fecero vedere cose turche..."

La nostra guida Peter ci ha segnalato per una lettura su questa specie di assedio di Troia, finito però meglio, il romanzo storico del 1902 " *Egri csillagok* (Le stelle di Eger) " vergato dallo scrittore Géza Gárdonyi la cui tomba si trova all'interno della fortezza. Mi farò premura di reperirlo al ritorno in Italia, dato che sembra sia stato tradotto in varie lingue, tra cui la nostra, da una casa editrice magiara.

Annoto che - sempre segnalatomi dalla nostra guida, ad Eger i viticoltori hanno convenuto un disciplinare di un nuovo vino bianco locale chiamato appunto " *Egri csillagok* (Le stelle di Eger)".

Come in tutti i miei viaggi mi sono dilettrato a fotografare: in fondo è una mia passione viscerale. Amo soprattutto riprendere la gente, le scene di vita, i mercati, le piazze. Oggi la chiamano "street photography", un tempo noi lo chiamavamo genericamente reportage. Questo perché trovo che una nazione è fatta prima di tutto dal suo popolo. E' la gente che costruisce le case e i monumenti e che modifica o preserva il panorama. Erodoto nei suoi viaggi annota e sviluppa soprattutto la parte riguardante gli usi e costumi delle popolazioni che incontra e sebbene oggi la globalizzazione la faccia da padrone e porti l'Ikea in tutti gli angoli della terra, ogni popolo continua a mantenere una propria identità che non si rivela solo nel come mangia o si veste. E' difficile tradurre in fotografia tutte queste sensazioni, credo sia impossibile. Possiamo riportare spezzoni, frazioni di secondo, istanti congelati, frammenti di una scena che ci ha colpito, ma non possiamo metterci dentro i profumi, i sapori, l'aria che ci accarezza la pelle, il calore di un contatto umano e la sensazione di trovarci bene a tavola a conversare delle cose più disparate. Ma è un esercizio al quale non rinuncio: chissà, forse un giorno pescherò il jolly e tutto questo si avvererà in una sola strepitosa immagine.

Ma è una pia illusione, la fotografia è una somma caleidoscopica di scatti, procede per induzione, dal particolare al generale, è figlia della tecnica e della fantasia. Può suggerire mille interpretazioni, tutte giuste e tutte spaventosamente lontane dall'intuizione che l'ha generata.

Direi che l'impatto con la gente è stato positivo: volti cordiali come quelli che ci hanno accolto nella festa folkloristica a Mikòfalva , pulizia e decoro, e l'impressione che la gente operi compatta per un bene comune. Ricordo con simpatia anche il tassista che in un italiano accettabile ci ha portati la sera al Ponte delle catene (Széchenyi Lánchíd) il più antico della città, illuminato e ci ha dato l'appuntamento per riportarci in hotel dopo che avessimo fatto un giro in centro. Traspare un certo orgoglio figlio di una tradizione che ha visto storicamente l'Ungheria essere un territorio che si espandeva dalle coste dell'Adriatico fino alla Transilvania, fino cioè alla scure calata dalle potenze vincitrici che, dopo la prima guerra mondiale, l'hanno pesantemente ridimensionata a circa di un terzo di quanto esisteva fino al 1919.

L'ho trovato un viaggio ricco di spunti e Budapest una città bellissima che meriterebbe di essere rivisitata separatamente in più riprese per cogliere e approfondire luoghi e aspetti che in un tour, per quanto ben organizzato, forzatamente vengono trascurati.

Dopo aver visto a Esztergom " l'Ansia" del Danubio (il gioco di parole mi piace) Il viaggio finisce sul lago Balaton, famoso oltre che per il clima, anche per il suo tonno danzante da cui presumo prenda il nome. Infatti la parola ci suggerisce una fusione della chiarissima espressione: " Balla Tonno" che poi ci penso io (a cucinarli).

Un luogo davvero bello per il turismo: ben tenuto, con i paesini ridenti affacciati sulle rive di questo lungo specchio d'acqua che i magiari definiscono il loro mare (e nel mare i tonni ci sono, o no?). Battute scherzose a parte, il lago è famoso per essere un luogo dove illustri personaggi sono venuti a curarsi, tra cui il nostro premio Nobel, nonché poeta tra i miei preferiti, Salvatore Quasimodo. Nel 1961 nel parco del Comune di Balatonfüred, Quasimodo piantò uniglio ed un busto qui ricorda il grande poeta.

Varcate nuovamente le Alpi saremo a casa, ma nel viaggio di ritorno mi ritornano in mente, come a cullarmi in una litania che induce al sonno ristoratore, il profumo delle spezie (saranno le reste d'aglio che occupano le cappelliere), il sapore della paprika, il colore della zuppa di Gulash (ricordo si pronuncia: guiasc), il sonnacchioso scorrere del Danubio, i nidi di cicogne lungo le strade, il calpestio degli zoccoli dei cavalli nella Puzta. Ma soprattutto i volti delle persone che ho incrociato, dai begli ovali delle belle ragazze a quelli incisi dal tempo , e riguardando i miei scatti ricorderò i posti dove li ho incrociati.

E in questo scampolo di agosto che rimane, nelle ancor tiepide serate che passerò con gli amici davanti ad un boccale di birra fresca e schiumosa, tra un racconto e l'altro proverò a dire di come mi sia piaciuto affrontare questa parte di Europa, così vicina a noi e apparentemente così lontana.

Racconterò dei tiri birboni fatti, delle situazioni divertenti trovate ma anche delle cose più serie e meditative.

Le belle chiese dai magnifici organi, il silenzio delle navate dorate e l'Abbazia benedettina erta come un angelo di sentinella sul lago Balaton, con i suoi tesori storici. Il castello barocco di Godollo, dove Sissi, la bella imperatrice d'Austria, amava soggiornare (anche perché se ne stava lontano dalla suocera). La bella città di Sofron (si pronuncia "sciofron") ben conservata, con la sua torre bianca e le case che sembrano essere uscite da un film d'epoca. Racconterò della cittadina in stile medioevale di Szentendre (Sant'Andrea in italiano) placidamente distesa lungo il Danubio a circa 20 km a nord di Budapest, dei suoi negozietti e bancarelle lungo le vie che risuonano ancora di passi antichi e della ragazza di un pub che ha offerto il suo sorriso al mio obiettivo.

E mentre racconterò, ritorneranno alla memoria sprazzi di panorama, campi di girasole, colline boschive e le volpi che ci hanno attraversato la strada in una sera al ritorno da Mikòfalva. E nel cielo si vedevano le stelle: le stelle di Eger.