



BÉLA HAMVAS

FILOZOFIA

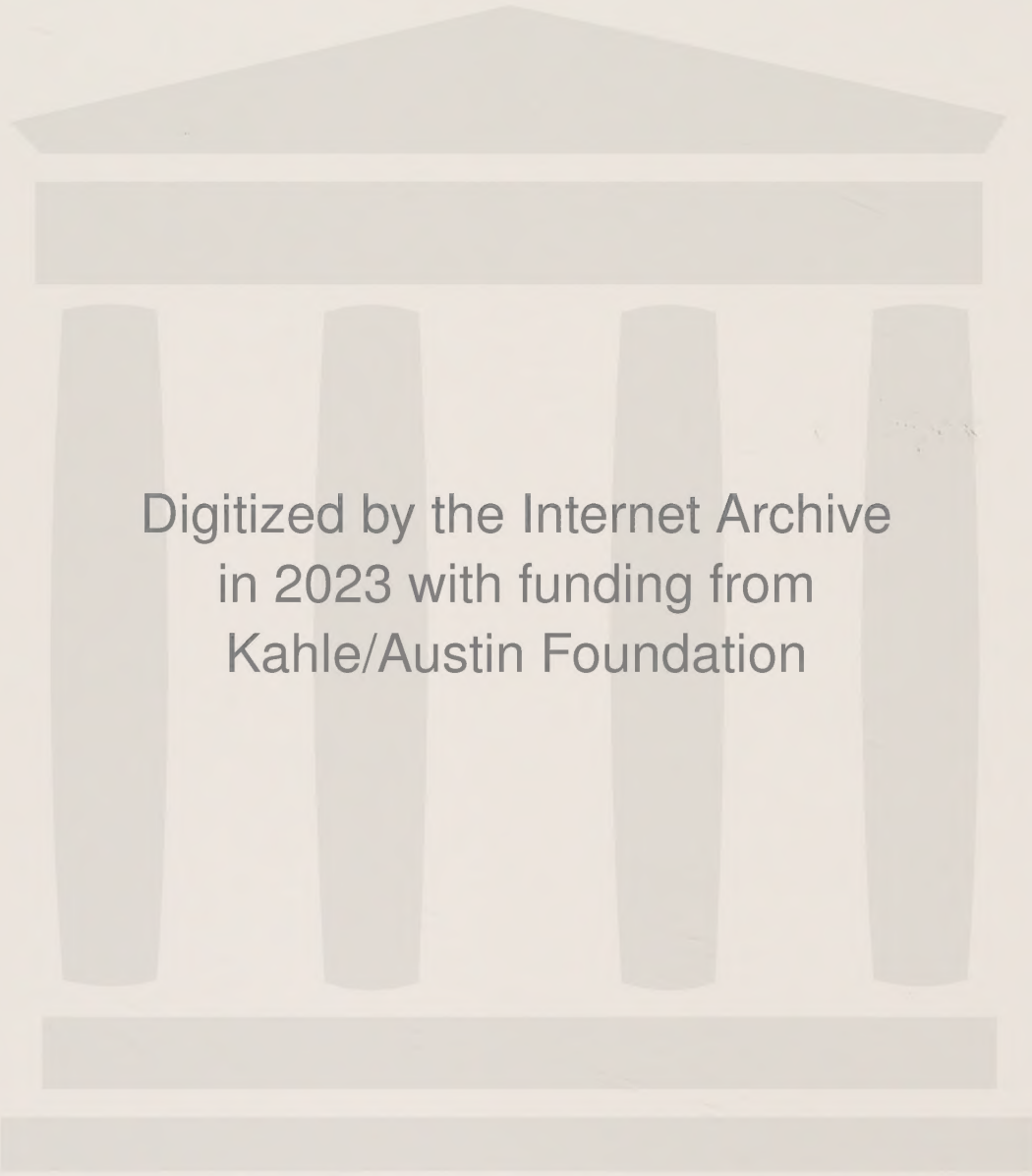
wina



SÁNDOR MÁRAI

RZECZ

o węgierskich winach



Digitized by the Internet Archive
in 2023 with funding from
Kahle/Austin Foundation

<https://archive.org/details/filozofiawina0000unse>

BÉLA HAMVAS

FILOZOFIA *wina*

SÁNDOR MÁRAI

RZECZ *o węgierskich winach*

DLA ROBERTA

JAKO INSPIRACJA

DO WINNICH I MEWINNICH

PODRÓŻ ZAKRZEŃ

MIKOŁAJ (ŚWIĘTY)



Wydawnictwo dziękuje:
Ambasadzie Węgier



oraz

Węgierskiemu Instytutowi Kultury



Instytut im. Balassiego
Węgierski Instytut
Kultury w Warszawie



BÉLA HAMVAS

FILOZOFIA

wina



SÁNDOR MÁRAI

RZECZ

o węgierskich winach

Przełożył: Tadeusz Olszański

Tytuł oryginału:

A BOR FILOZÓFIÁJA /HAMVAS BÉLA/

A MAGYAR BOROKRÓL /MÁRAI SÁNDOR/

Przełożył: *Tadeusz Olszański*

Redakcja: *Jerzy Snopek*

Copyright © by Tátrai Zsolt (foto) 2013

Copyright © by Hamvas Béla örököse 2013

Copyright © by Heirs of Sándor Márai, Csaba Gaal, Toronto 2013

Copyright © for the Polish edition by Wydawnictwo Studio EMKA

Warszawa 2013

© for the Polish translation – Tadeusz Olszański

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Informacji udziela:

Wydawnictwo Studio EMKA

ul. Królowej Aldony 6/2a, 03-928 Warszawa

E-mail: wydawnictwo@studioemka.com.pl

Internet: <http://www.studioemka.com.pl>

ISBN 978-83-63773-45-8

Projekt i przygotowanie do druku: www.pagegraph.pl

Druk i oprawa: Zakłady Graficzne MOMAG S.A.



Kilka słów o Autorach

Béla Hamvas był niezwykle wybitnym człowiekiem. Doświadczył niemal wszystkiego co najgorsze w naszym stuleciu. Dwóch światowych wojen i to nie na zapleczu, lecz na frontach. Wysiedlenia, zbombardowania domu, utraty tego, co było dla niego najważniejsze – księgozbioru i rękopisów. Wreszcie wyrzucenia z pracy, wygnania i zakazu publikacji. Nie przeżył dyktatury, która zakneblowała mu usta. Nie doczekał opublikowania imponującego dorobku, liczącego powyżej dziesięciu tysięcy stron maszynopisu. Nic dziwnego, że gorzkość przeżyć skłoniła go do przekonania, że kryzys obejmuje wszystkie obszary bytu – religię, kulturę, tradycję i prowadzi do załamania etyki, co niesie za sobą nieobliczalne konsekwencje. Jego dzieła – zarówno proza beletrystyczna, jak i eseje – zaczęły się ukazywać dopiero kilkanaście lat po śmierci, w przededniu upadku komunizmu. Najpierw na Węgrzech, a następnie w całej Europie i Stanach Zjednoczonych. Zyskał miano jednego z największych myślicieli naszego wieku nie tylko w swojej ojczyźnie.

Urodził się w rodzinie ewangelickiego pastora, który studiował teologię na uniwersytecie w Sopronie i Jenie. Prosto z ławy szkolnej Béla Hamvas poszedł w austro-węgierskich szeregach na galicyjski front. Dwukrotnie ranny, wrócił z ciężką kontuzją w momencie wysiedlania Węgrów z Górnej Słowacji w rezulta-

cie wytyczania w Europie nowych granic. W okresie dwudziestu lat między wojnami ukończył hungarystkę i germanistykę. Studiował też na Akademii Muzycznej. Krótko był dziennikarzem, by wreszcie trafić do biblioteki, do książek. Czytanie, zwłaszcza dzieł filozoficznych i kanonu świętych ksiąg wszystkich religii świata, stało się jego życiową pasją. Nauczył się łaciny, greki, wielu europejskich języków, hebrajskiego i sanskrytu, aby czytać i przekładać z oryginałów.

Drugą wojnę światową przeżył jako koszmar, w dodatku po niewłaściwej stronie, z czego od początku zdawał sobie sprawę. Dlatego zdezerterował, ukrywał się. Po 1945 roku, gdy nastał czas wielkich nadziei, energicznie włączył się w odnowę intelektualnego życia demokratycznych początkowo Węgier. Niedługo. Po sfalszowaniu przez komunistów wyborów w 1947 roku rozpoczyna się czas prześladowań. Pod pozorem polemiki z tekstami Béli Hamvasa oraz jego żony Katalin Kemény na temat rewolucji w sztuce, ówczesny czołowy ideolog partii komunistycznej György Lukács doprowadził do wyrzucenia go z pracy, wysiedlenia z Budapesztu i zakazu publikacji. Kładzie to kres wydawaniu dzieł Hamvasa na długie lata. Pracuje więc fizycznie, najpierw jako robotnik rolny w Szentendre pod Budapesztem. Jakby tego było mało, zostaje zesłany, jako niebezpieczny, reakcyjny element, na wielką, socjalistyczną budowę zapory i elektrowni wodnej na Cisie. Mieszka w robotniczych barakach, pracuje jako magazynier i nieustannie czyta „swoje” książki. Kronikarze odnotują kilkadziesiąt upomnień i nagan, jakie otrzymał za opuszczanie się w obowiązkach, to znaczy za czytanie książek w czasie pracy! Żyje w ubóstwie, ale nieustannie, do końca życia, czyta i pisze. Przekłada na język węgierski podstawowe dzieła filozoficzne, od starożytnych po współczesne, m.in. Pitagorasa i Platona, Erazma z Rotterdamu i Leonarda da Vinci, Goethego, Kierkegaarda i Nietzschego, Prousta i Gide’a, wreszcie chińskiego filozofa Lao-Tse. W cyklach własnych esejów i rozpraw przedstawia swoje widzenie

świata. Umiera w pełni sił twórczych. Dopiero po śmierci, w latach siedemdziesiątych, jego dzieła zaczynają się pojawiać za granicą, a także w kraju, w drugim obiegu, w samizdatach. Od tego momentu już nieprzerwanie wzrasta zainteresowanie jego twórczością i znajomość poglądów Hamvasa staje się coraz większa.

Zasadniczym elementem określającym dzieło jego życia była – jak to ujmują się we współczesnych węgierskich słownikach biograficznych oraz encyklopediach – „uniwersalna orientacja i transparentalna egzystencja”, czyli sprzecznosc między rzeczywistym bytem a zachodzącymi w świecie zmianami. Teoretyk sztuki Katalin Kemény dzieli twórczość swego męża na trzy główne okresy. Pierwszy, oparty o greckie ideały, utrzymany w lirycznym tonie okres hiperioński, otrzymał swoją nazwę od napisanego w 1936 roku tomu *Węgierski Hiperion*. Kluczem do drugiego okresu jest tradycja, historia filozofii, a wiodącym dziełem *Scientia sacra* (1943–1944), traktująca o intelektualnym dziedzictwie ludzkości od zarania poczynając. Wreszcie trzeci okres stoi pod znakiem ostatecznego podsumowania, ujętego w trzytomowym zbiorze esejów *Patmos*, który powstał w latach 1959–1966. Biograf i znawca twórczości Hamvasa – Antal Dúl – porównał jego pisanstwo do sękatego drzewa. „Wydaje się – konstatuje w jednej ze swoich prac Dúl – że Hamvas pisze filozofię. Niekiedy jest to jakby rozprawa teologiczna. Dzieje kultury, etnografia, historia nauki. W którąkolwiek z dziedzin humanistycznych nauk wyruszy, zawsze ujmuje temat z przykuwającym uwagę znawstwem, uczuciowością i ogromną intuicją, ale to co powie nie jest w ścisłym tego słowa znaczeniu naukowym materiałem, użytecznym dla danej dziedziny czy specjalizacji. Dla Hamvasa nie istnieje bowiem żaden ograniczony obszar wiedzy i gdy tylko może, wyłamuje się z ciasnego świata dyscyplinarnych reguł”.

– Oficjalna nauka, nikogo nie obrażając – powiedział Hamvas – jest obiektywnie nudna. Nikogo też nie obraża, z wyjątkiem intelektu.

Bo też pisał Hamvas głównie dla ludzi, z którymi żył i obcował, a nie dla filozofów. Był przede wszystkim eseistą – zbliżał rozumienie świata, analizował poglądy największych myślicieli, polemizował z nimi.

Twórczość Béli Hamvasa nie jest w Polsce znana. Tylko raz, w 1989 roku w „Literaturze na Świecie” zaprezentowano fragmenty powieści *Karnawał* oraz cztery eseje z przepięknymi *Orfeuszem* i *Posejdonem* z lirycznego, greckiego okresu.

Filozofię wina, którą przekazujemy w ręce polskich czytelników, napisał Hamvas latem 1945 roku podczas pobytu w Berény nad Balatonem. Węgry były zniszczone i splądrowane do cna, okupowane przez armię radziecką, ale przecież istniała wtedy nadzieja na powrót do normalności. Było wprawdzie słonecznie, ale i głodno. Pisał Hamvas tę uważaną za perelkę w jego twórczości rozprawę w panującej wówczas powszechnie powojennej biedzie, dosłownie – o chlebie i wodzie. A jednak pisał jednym tchem, tę – niczym łyk wina – pełną erudycji, pogodną rzecz. Takim był i takim pozostał mimo wszelkich przeciwności losu, których dane mu było doświadczyć.

Filozofia wina – dosłownie jest też pretekstem do tego, że Béla Hamvas spotyka się z Sándorem Márai. Przynajmniej na łamach polskiego wydania tej książki. W życiu się im nie udawało, choć żyli w tym samym czasie, a nawet blisko siebie. Dla obu jednak były to trudne i zawile lata. Mijali się, choć przecież pochodzili z tych samych stron Górnych Węgier, które dziś należą do Słowacji. Sándor Márai, właściwie Grosschmied de Mára, z rodziny zwęgierszczonych saskich osadników, był młodszy od Hamvasa o trzy lata. Urodził się w 1900 roku w Koszycach. Gimnazjum ukończył w Preszowie, studia dziennikarskie rozpoczął w Budapeszcie. Był za młody, aby walczyć w I wojnie światowej, ale w 1919 roku swoimi tekstami opowiedział się po stronie Węgierskiej Republiki Rad. Po jej upadku w obawie przed represjami wyemigrował do Niemiec. Wrócił do Buda-

pesztu w 1930 roku, ciągle krytyczny wobec autorytarnych rządów admirała Miklósa Horthy'ego. Po II wojnie światowej Márai, zaangażowany poprzednio po stronie socjalizmu, natychmiast dostrzegł groźbę nadchodzącej sowieckiej dyktatury i w 1948 roku wyemigrował najpierw do Włoch, a potem do Stanów Zjednoczonych Ameryki Północnej. W 1956 roku, na wieść o powstaniu na Węgrzech, chciał wrócić do ojczyzny, ale nie zdążył dotrzeć do Budapesztu. Znow więc został w Europie, by w 1980 roku ostatecznie przenieść się do USA. W tym czasie też powstało jego najważniejsze dzieło, 6 tomów pisanych od 1943 roku *Dzienników*. O jego tłumaczonej na wiele języków twórczości nie wolno było choćby pisać w socjalistycznych Węgrzech. Márai nie doczekał transformacji: w lutym 1989 roku popełnił samobójstwo.

Béla Hamvas i Sándor Márai wiedzieli oczywiście o sobie, spotykali się nie tylko na łamach literackich i filozoficznych czasopism, ale i w redakcjach czy bibliotekach. Zapewne i w tej, w której w latach czterdziestych XX wieku pracował Hamvas. Nie zasiedli wszakże wspólnie pod rozłożystym orzechem przy wejściu do piwniczki z beczkami wina, aby przy stole z dzbanem tokaju filozofować o charakterze wina, o czym zawsze marzyli i o czym tak pięknie, niemal podobnie, napisali. Niech więc przynajmniej tu będzie im to dane!

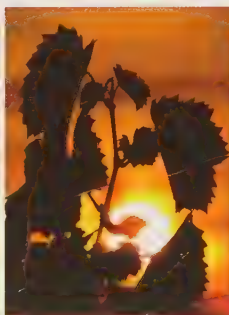
Tadeusz Olszański



BÉLA HAMVAS

FILOZOFIA

wina





Motto



*Ostatecznie pozostaną dwie istoty
– Bóg i wino*

Postanowiłem oto napisać modlitewnik dla ateistów! W epoce targanej kryzysami i zwątpieniami odczułem nagły przypływ współczucia dla cierpiących i zdecydowałem się w taki właśnie sposób wesprzeć ich na duchu.

Zdaję sobie jednak sprawę z karkołomności tego przedsięwzięcia. Wszak ani razu nie będę mógł użyć słowa BÓG. Muszę go nazywać rozmaitymi innymi imionami, takimi jak na przykład pocałunek albo odurzenie, czy nawet – gotowana szynka. Ale najważniejszym spośród owych imion jest dla mnie WINO. Dlatego ta książeczka nosi tytuł *Filozofia wina*, a motto do niej brzmi: *Ostatecznie pozostaną dwie istoty – Bóg i wino*.

Okoliczności zmuszają mnie do uprawiania gry pozorów. Jak powszechnie wiadomo, ateści są ludźmi zapalczywymi, gwałtownie reagują na teksty Bogu poświęcone i o Bogu mówiące. Jeśli zatem będę używał słów zastępczych, bez trudu wyprowadzę tych niezbyt mądrych ludzi w pole. Oni są przekonani, że modlić się można wyłącznie w kościele, w ciszy własnego ducha lub głośno powtarzając

za księdzem pacierze. Ateiści nie mogą liczyć na królestwo boże, odarci z wiary są ubodzy duchem. Ale nie ma potrzeby z nimi walczyć, jak to niegdyś w dawnych czasach bywało. Nie uda się ich przekonać, bo są uparci i przywiązani do własnych przekonań. Szukają dowartościowania w agresji i nadmiernej aktywności, co siłą rzeczy prowadzić musi do przemocy w celu uzyskania dominacji. Kiedy tę światową dominację zdobyli, poczuli się pyszni i jakże pewni siebie, ponieważ zrozumieli, jak bardzo im tej dominacji zazdroszczono.

Postanowiłem zatem zmienić taktykę, wrócić do prawdy i na niej się oprzeć.

Nie ma czego zazdrościć ateistom – ani potęgi, ani pychy. Są oni bowiem naprawdę ślepi i głusi, ich władza nic nie znaczy i do niczego nie prowadzi. Zamiast ich zwalczać, należy im po prostu współczuć, więcej im dawać niż odbierać. Wszelkie dyskusje właściwie nie mają sensu, bo ateści tak naprawdę wcale nie są ludźmi areligijnymi, ponieważ takich ludzi nie ma na świecie. To może brzmi paradoksalnie, ale uważam ateistów wręcz za bigotów. Gorszych bigotów niż stare kobiety, które przed kościołami sprzedają groszowe broszurki, traktujące o cudownych właściwościach święconej wody. Święconą wodę stanowi dla ateistów materia, a świętym jest dla nich Einstein. Ateistyczna bigoteria nazywa się materializmem i opiera się na trzech dogmatach: człowiek nie ma duszy, człowiek pochodzi od zwierzęcia, istnieje tylko życie doczesne. Wynika z tego, że ateści się po prostu potwornie boją Pana Boga. Böhme mówi o nich, że żyją w gniewie bożym. Znają tylko Boga gniewnego, przed którym się kryją. Mówią „nie ma Boga” i myślą, że w ten sposób przestaną się bać. Ale nieprawda, to tylko jeszcze większy strach.

Ateista – co oczywiste – jest człowiekiem zarozumiałym i innym być nie zamierza; nie skłania się do pokory ani do miłości. Jest zwyczajnie bezradny i bezwolny, on się boi. Trwa w swoim lęku (co zataja), próbuje ukryć, skłamać poprzez

okazywanie coraz większej buty i pychy. Z owej żalosnej mieszaniny negacji, strachu, kłamstwa, pychy i bigoterii wyłonił się zarówno materializm, jak i surogaty religii.

Ateistów nie należy nawracać siłą, nie wolno nawet tego próbować. Błądzą, bowiem są opanowani lękiem, trzeba podchodzić do nich z całkowitym spokojem. Ciało może być kalekie i ułomne. Dusza nie. Świat ducha jest wspaniały, bogaty, nie można go utracić, zubożyć. Można go zawsze odzyskać na nowo, nie uciekając się do cudu.

Modlitewnik dla ateistów! Uczy modlitwy, choć przecież tak naprawdę nie jest modlitewnikiem. Wielka sprawa. Zgodnie z poglądem Nietzschego o dwiistości: cynizm razem z naiwnością, obojętność i przebiegłość, okrutna mądrość i słowicza łagodność serca.

Przy tej okazji słów kilka o wyznawcach pietyzmu, o tej czarnej sekcie ateizmu. Zwyczajny materialista godny jest tylko najwyższego pożałowania, pietysta jest takim samym bezbożnikiem, tyle że z wyrzutami sumienia, więc stroi się w pozory prawdziwej wiary. Wyznawca pietyzmu głosi ideę życia o chlebie i wodzie, ukrywa kobiece kształty pod zgrzebnymi sukniami, nie przyzwala na śmiech i nawet słońce zasłoniłby kirem. Jest abstynentem, wszystko traktuje ze śmiertelną powagą. Oburzył się do żywego, kiedy zastąpiłem Boga pojęciem błogiej sytości, mając na myśli smak i zapach świątecznej szynki. Spokojnie, będą jeszcze i inne porównania, które wzbudzą protest. Będę się nawet usilnie o to starał. O ile ateistę należy oszczędzać, bo jako osobnik ograniczony nie bardzo sobie zdaje sprawę z tego co czyni, o tyle wyznawca pietyzmu nie ma co liczyć na wyrozumiałość. Będę go obserwować przez cały czas, będę wyśmiewał jego nadętą pychę, wcale się z tego nie tłumacząc.





Trzy w jednym

Niniejsza książeczka składać się będzie z trzech części. Każde dobre dzieło musi mieć trzy części, bo wszystko co doskonałe, na trzy części się dzieli. A także dlatego, że liczbą wina jest trzy.

Pierwsza część to metafizyka wina. W tym właśnie dziele chciałbym zrealizować swoje marzenie – podłożyć podwaliny pod filozofię wina. Tak jak Kant, który ogłosił swoje filozoficzne *credo*. Można je przyjąć albo odrzucić, można wdać się w zasadniczą dyskusję, ale nie sposób tego faktu pominąć, zakwestionować jego istnienia. Chciałbym oto przedstawić swoje *credo*, moją ponadczasową prawdę o winie, o tym niezwykłym trunku – metafizykę wina.

Zdaję sobie jednak sprawę, że używając słowa „metafizyka” przekraczam pewną granicę. Dlatego nie będę tego pojęcia nadużywał i zrezygnowałem nawet z zastosowania go w tytule. Ateiści nieufnie odnoszą się do słowa „filozofia”, a co dopiero do pojęcia „metafizyka”. Tak dalece razi ono ich bigoteryjną świadomość, że nie wzięliby w ogóle tej książeczki do ręki, gdyby jej tytuł brzmiał „Metafizyka wina”.

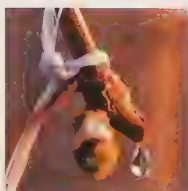
A zatem pierwsza część będzie traktowała o winie jako o czymś nadprzyrodzonym.

Druga część mówić będzie o winie jako o rzeczy zwyczajnej, naturalnej – o winnych szczepach, winogronach, gatunkach winorośli i rodzajach win, wzajemnej zależności gleby, wody i wina, ze szczególnym uwzględnieniem nie tylko naszych win węgierskich, ale także tych bardziej znanych win zagranicznych.

Część trzecia to już smakowanie wina, celebrowanie tej czynności. Odpowiedz na pytanie, kiedy człowiek powinien pić wino, a kiedy nie, jak należy to czynić, z czego pić, samotnie czy w towarzystwie, z mężczyzną czy z kobietą...

Mówić będziemy o związkach wina i odpoczynku, wina i kąpieli, wina i snu, wina i miłości. Trzeba poznać reguły nakazujące picie wina we właściwych okolicznościach, w odpowiednich ilościach i do odpowiednich potraw, w odpowiednich miejscach i odpowiedniej kolejności. Ta część nie będzie w żadnej mierze pretendowała do pełnego wyczerpania tematu – istnieją bowiem niezliczone możliwości picia wina, sposoby jego smakowania, celebrowania, radowania się nim. Każdy więc może wzbogacić ów rozdział o własne doświadczenie.

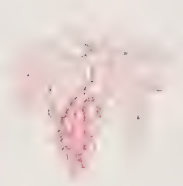
Trzy w jednym to trzy okresy światowej historii wina. Okres pierwszy, metafizyczny, sięga czasu przed potopem, kiedy ludzkość nie знаła jeszcze wina, to był dopiero sen, niejasne przecucie. Zaraz po potopie Noe zasadził pierwszy szczep winorośli i tym samym rozpoczął się nowy etap w dziejach świata. Trzeci okres zaczyna się od przemiany wody w wino i to właśnie my żyjemy w tej nowej epoce. Historia świata zakończy się w momencie, kiedy ze źródeł i ze studni popłynie wino, kiedy deszcz zamieni się w strugi wina, a morza i jeziora także wypełnią się winem.



METAFIZYKA

wina





Świat ust

W łonie matki łączy nas ze światem pępowina. Kiedy się już urodzimy – usta. Pośród naszych zmysłów wzrok jest abstrakcyjny – oko nie ma bezpośredniego kontaktu z tym, co widzi, nie potrafi się zrosnąć z obiektami widzenia. Słuch poprzez swój organ, czyli ucho, jest już bliższy światu; ręka dotyka, chwyta, nozdrza wciągają zapachy i opary. Usta mogą wszystko: chłoną, smakują, biorą to, czego zapragną, są źródłem bezpośredniego poznania. Małe dzieci jeszcze to wiedzą. Gdy chcą się z czymś zapoznać, wkładają to do buzi. Później człowiek o tym zapomina. A przecież tak naprawdę ludzi poznajemy po ich mowie, po słowach, które płyną z ust. Kobiety doświadczam, gdy ją całuję. Czynię coś swoim, kiedy to „coś” zjem. Świat ust, suma doznań poprzez zmysł smaku jest znacznie bardziej bezpośrednia, bliższa rzeczywistości niż poprzez świat wzroku, słuchu, a nawet dotyku. Z tego właśnie względu istnieje głęboka więź między jedzeniem, spożywaniem a między poznaniem, jak to określił kiedyś Novalis. Naszą matką żywicielką jest ziemia, naszymi ustami chłoniemy jej plody, dzięki czemu zrastamy się z nią w jedność.

Usta pełnią trzy funkcje: mówią, całują, jedzą. Na temat mowy muszę dzisiaj zamilknąć, o całowaniu, aczkolwiek niechętnie, też wypowiadał się nie będę.

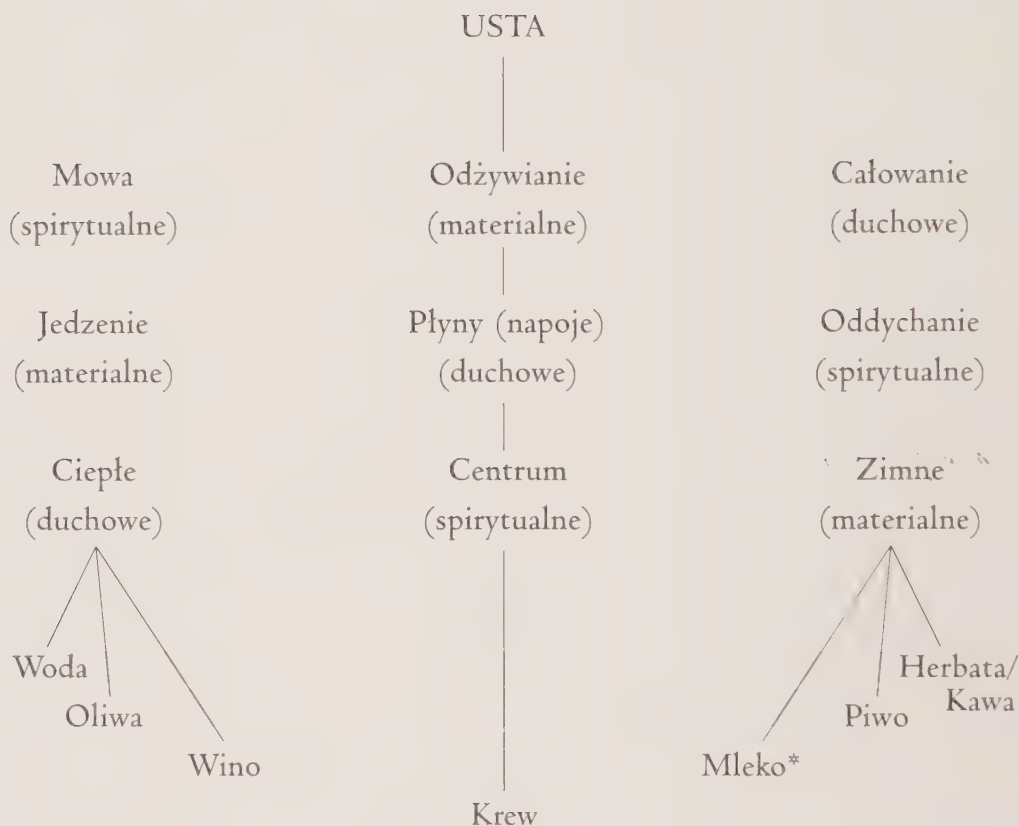
Wspomnę tylko o jednym: poprzez słowo dajemy, poprzez odżywianie się bierzemy, całując dajemy i bierzemy. Usta to nasz najważniejszy kontakt ze światem. Kontakt wewnętrzny i zewnętrzny, nawzajem się uzupełniający. Ziemia, która mnie żywi, jednocześnie do mnie przemawia, uczy mnie czegoś istotnego. Kiedy całuję piękną kobietę, ten akt wzbogaca nas oboje, chłonimy się wzajemnie, wyrażamy więcej niż dałoby się to ująć słowami.

Pod pojęciem odżywiania się też kryć się mogą różne znaczenia – człowiek nie tylko je i pije, ale także oddycha. Wtajemniczeni w gromadzoną latami wiedzę zdają sobie sprawę, iż pożywienie jest ściśle związane z ciałem. O napojach wiadomo, że mają związek z życiem duchowym. A oddychanie? Oddychanie determinuje przecież nasz byt, naszą egzystencję. Kobiety, aby uczynić ową egzystencję jeszcze bardziej intensywną, używają perfum, mężczyźni zaś palą i wdychają tytoń.

Jak dotąd, wiedliśmy dyskurs na temat trzech funkcji ust i trzech rodzajów odżywiania się organizmu. Czas zatem na kolejny, również triadyczny podział, jako że dotarliśmy wreszcie do filozofii wina.

Płyny dzielą się na trzy archetypiczne kategorie: płyny zimne, płyny średnie, płyny ciepłe. Określenia te nie odnoszą się wszakże do ich temperatury, lecz do ich istoty. Istnieją trzy płyny ciepłe: woda, oliwa i wino, zimne są również trzy: herbata (kawa), piwo i mleko. Pośrodku zaś jest tylko jeden, podstawowy płyn – krew.





* Istnieją trzy podstawowe płyny: woda, mleko, krew. Pozostałe płyny są rezultatem wspólnej działalności natury i człowieka. Wino i piwo powstają dzięki działaniom drożdży, herbata i kawa to napary z ziół czy ziaren, wreszcie oliwa to wytłocznina z rośliny. Zgodnie z tym lista mogłaby zostać wzbogacona o szereg dalszych napojów. A jednak zestawienie Hamvasa nie jest li tylko autorską samowolą. W swojej tabeli Hamvas wziął pod uwagę napoje najbardziej znamienne i najczęściej używane przez człowieka XX wieku (*przypis węgierskiego wydawcy*).



Jeżeli ktoś chciałby – na podstawie tradycji – zbudować tabelę najbliższych odpowiedników, może to uczynić w następujący sposób:

Krew

Słońce – niedziela – a – czerwony – złoto – 1

Piwo

Księżyc – poniedziałek – c – biały – srebro – 2

Woda

Merkury – środa – f – żółty – rtęć – 7

Herbata/Kawa

Mars – wtorek – g – fioletowy – żelazo – 4

Mleko

Wenus – piątek – e – zielony – miedź – 5

Oliwa

Jowisz – czwartek – d – niebieski – cyna – 6

Wino

Saturn – sobota – h – czarny – ołów – 3

Według tej tabeli poszczególne płyny posiadają intelektualny, siedmiokrotny związek z siedmioma najważniejszymi elementami, a mianowicie z ciałami niebieskimi, z dniami tygodnia, z tonami dźwiękowymi, z kolorami tęczy oraz z siedmioma cyframi. Zatem dniem wina jest sobota, planetą Saturn, kolorem czerni, metalem ołów, dźwiękiem *b*, cyfrą 3.

Możliwe, że niektórym wyda się to przedziwne. Dlaczegoż wino ma być związane z Saturnem, ołowiem czy czernią? Cierpliwości! Za chwilę okaże się, że sprawa jest bardziej ciekawa niż by się to początkowo mogło wydawać.







Hieratyczne maski

Gdybym był kobietą, uwielbiałbym podawać do stołu. Jestem pewien, że moje kanapki wzbudzałyby podziw i uznanie. Nikt nie potrafiłby tak harmonijnie połączyć odcieni łososia, cytryny, sardynki, szynki, pokrojonego w plasterki lub ćwiartki jajka na twardo i natki pietruszki, nikt nie skomponowałby piękniejszej gamy kolorów. Taca przygotowanych przeze mnie do popołudniowej herbaty kanapek byłaby piękniejsza niż martwa natura Ruysdaela. Słoiki z konfiturami i marynatami, puszki z cukrem, kaszą i płatkami stałyby na półkach mojej spiżarni niczym żołnierze w ordynku albo tancerki na scenie, zaś pościel w mojej białozniarce ułożona byłaby tak idealnie, jak książki na bibliotecznej półce.

Ponieważ jednak jestem mężczyzną, mężczyzną niezwykle pedantycznym, wyżywam się w układaniu tabel. Uważam, że porządek jest nie tylko piękny, ale i niezwykle pożyteczny. Takie jest moje głębokie przekonanie. Porządek istnieje wówczas, kiedy wszystko ma swoje miejsce. I dlatego sporządziłem moją tabelę porządku planet, liczb, płynów i kolorów. Chciałem znaleźć również właściwe miejsce dla wina, określając przedtem, w jakim się ono znajduje szyku, układzie. Ludzie pedantyczni potrafią całymi dniami układać pudełka według ich wielkości,

koloru czy kształtu, grupując osobno te z drewna, te z metalu, te z kartonu, aż do osiągnięcia idealnego ładu. Ów ład – jak już o tym wspomniałem – ma ogromne znaczenie estetyczne, a także intelektualno-ekonomiczne (te ostatnie słowa „intelektualno-ekonomiczne” – napisałem nie z myślą o wykształconym czytelniku, tylko ze względu na scjentyistów).

Porządek – powtarzam – to coś całkowicie naturalnego, zrozumiałego. Niemal wszyscy przywiązujemy wagę do porządku, ale to w tej chwili sprawa drugorzędna. Chciałbym raczej zwrócić uwagę na fakt, że według wiedzy sakralnej symbolem drobiazgowej pedanterii jest planeta Saturn, o której powyżej była mowa. Saturn jest planetą złotego wieku, kiedy to każda istota znajdowała się na swoim miejscu i cieszyła się pełnią szczęścia. Niewłaściwie to sformułowałem. Złoty okres nie jest bowiem historyczną epoką, lecz swoistym stanem, występującym w każdym wieku. Rzecz w tym, by znalazł się ktoś, kto taki stan potrafi urzeczywistnić. Saturn jest symbolem rajskiego ładu. I dlatego właśnie ta planeta związana jest z trójką, która jest liczbą umiaru, i z winem, które może przenieść człowieka z naszego zwariowanego świata w ład złotego wieku.

Wszystkie pozostałe elementy tabeli – ciała niebieskie, cyfry, płyny, dźwięki, metale – są również symbolami. A całość jest niczym innym jak uporządkowaniem procesu stworzenia świata. Porządek jest kluczem do świata – twierdzi opętany ideą Saturna pedant. Świat odzyska swój prawdziwy sens, jeśli zostanie uporządkowany, jeśli każda rzecz będzie na swoim miejscu. Każda filozofia dąży do tego samego. I wtedy następuje coś przedziwnego – oto wielość rzeczy jest w istocie pozorna, wszystko stanowi jedność. *Hen panta cinai* – mawiał Heraklit. Tylko rozgardiasz różnicuje, tak naprawdę każda rzecz jest coraz to innym przejawem jedności. Maską. Wszystko, co mogę zobaczyć lub usłyszeć, zjeść lub wypić, co mogę przemyśleć i czego mogę dotknąć, wszystko jest hieratyczną maską



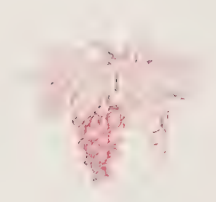
jedynej Jedności. Wysokie „c” jest taką samą maską jak dymek z papierosa, śpiew jest taką samą maską jak ołów, krew, czwartek czy też żółty kolor. Czyją maską? Kim jest ta jedność? Böhme powiada, że szatan nie ma twarzy, lecz tylko maski.

A więc i na tym też zasadza się podstawowa myśl filozofii wina. Czym jest wino? Hieratyczną maską. Ktoś kryje się za nią. Ktoś, kto dysponuje nieograniczoną liczbą masek i kto w każdej chwili może przywdziać maskę Merkurego, maskę ze złota, ukryć może się za jakimkolwiek innym symbolem, może być księgą, mową, śmiechem czy choćby pieczonym gołąbkim.

Wynika z tego coś jeszcze innego, co należy, we własnym interesie, dobrze zapamiętać. Jako że *ben panta einai*, czyli wszystko jest jednością, a zatem wszystko jest we wszystkim. We krwi jest i niedziela, i złoto, i dźwięk „c” również. Jest to taka skala, że jeśli poruszę jedną tylko strunę, odezwie się cały system dźwięków, we właściwej dla nich skali, harmonijnie i mocno, bądź też powściągliwiej, półtonami, nisko i każdy głos jednocześnie zacznie śpiewać.







Szklanka wina, czyli salto mortale ateizmu

Proces myślenia rozpoczyna się od doznania zmysłowego – powiada Baader. Całkowicie zgadzając się z tą tezą, zacząłem badać metafizykę wina najbardziej wyczulonym organem zmysłu – ustami. Wszystko bowiem, czego doświadczyć może oko czy nozdrza, a więc wzrok i węch, jest niczym wobec zmysłu smaku. To usta wiedzą o winie, że jest ono hieratyczną maską. A nawet więcej: wiedzą, kto kryje się za tą hieratyczną maską.

Na tej podstawie chciałbym w tym miejscu opowiedzieć się wyraźnie za naturalnym sposobem życia, przeciw egzystencji abstrakcyjnej. Abstrakcję obejmuje się tylko wzrokiem, ewentualnie słuchem, nigdy jednak ustami, smakiem. Z tego względu wzrok i słuch są sensoryczne w mniejszym stopniu niż zmysł smaku, który jest w pełni zmysłem czucia.

Człowiek myślący abstrakcyjnie nie ufa swoim zmysłom, a zwłaszcza oczom i uszom. Lubi używać takich określeń jak: „oczom i uszom nie można wierzyć” albo „zmysły zawodzą”, interpretując to w taki sposób, jakby zmysły, bezradne w poznawaniu świata, wprowadzały człowieka w błąd. Opierając się na abstrakcji,

wymyśla się jakąś bezbarwną, bezzwoną i bezgłosną, a także bezsmakową chimerę, która miałaby zastąpić świat odbierany zmysłami. Czyni się z tego naukę, moralność, prawo i państwo, ale, oczywiście, nic naprawdę konstruktywnego z owej zasady nie wynika.

Abstrakcyjne życie jest tworem skonstruowanym teoretycznie, nie opierającym się na bezpośrednich doznaniach zmysłowych, lecz na tzw. ideach. W dzisiejszym świecie można wyróżnić dwie odmiany człowieka abstrakcyjnego: scjentystę i purytanina; nie muszę dodawać, że są oni ateistami.

Scjentysta nie zna miłości, opiera się na instynkcie seksualnym, nie pracuje, lecz produkuje, nie sypia, lecz regeneruje energię biologiczną, nie je mięsa; ziemniaków, śliwek, gruszek, jabłek, czy też chleba z masłem, tylko spożywa kalorie, witaminy, węglowodany, białko; nie pije wina, lecz alkohol, co tydzień się waży; kiedy boli go głowa, zażywa osiem różnego rodzaju proszków i pigulek, gdy ma rozwolnienie, biegnie do lekarza, dyskutuje z nim o wzrastającej przeciętnej lat życia, kwestie higieny uważa za nierozwiązywalne, bo ręce można umyć mydłem, mydło można spłukać wodą, ale wody już niczym zmyć się nie da.

Scjentysta jest komiczną, niezdarną i niegroźną figurą ateistyczną. Natomiast purytanin jest człowiekiem agresywnym. Swoją agresję czerpie w niemalym stopniu z przekonania, że to on znalazł jedynie słuszny sposób na życie. Purytaninem można być niezależnie od tego, czy jest się materialistą, idealistą, buddystą czy też talmudystą, bo purytanizm to nie kwestia światopoglądu, lecz temperamentu. Purytanina cechuje ślepa wiara w określone ideały oraz nieustanna gotowość do zacieklej, podstępnej walki o swoje przekonania.

Siłą napędową purytanizmu jest desperacja. Purytanin to zdesperowany ateista. Każdą bardziej urodziwą kobietę posłałby natychmiast na stos; każdy za tłusty lub za słodki kęs dalby świni; prześmiewcę skazałby na dożywocie,



a najbardziej nienawidzi wina, gdyż niczego bardziej się nie obawia jak właśnie tego trunku. Purytanin jest kwintesencją człowieka abstrakcyjnego. Jest istotą bez serca. Ateiści zawsze mają więcej kłopotów z sercem niż z rozumem. Purytanin jest po prostu zatwardziałym idiotą bez serca. Najbardziej krwawe bitwy i najpotworniejsze rewolucje świat zawdzięcza właśnie purytanom. A wszystko dlatego, że ten ubogi duchem człowiek zamiast Boga tworzy sobie własną ideę i uważa, że ona jest najlepsza. Jest zdesperowany. Zdaje sobie sprawę, że tak naprawdę życie mu się nie układa, ale jednak brnie dalej i dalej. Gdyby ten nasz purytanin choć raz w życiu wziął udział w tradycyjnym węgierskim świniobiściu, gdyby najadł się do syta świeżych kiełbasek, kiszek, kotletów z wieprzowej polędwiczki, pogryzł marynowaną paprykę, cebulą, a na koniec spróbował jeszcze pączków z morelową konfiturą i wypił do tego dwie butelki czerwonego wina wytrawnego z Szekszárd – wtedy można by go jakoś uratować. Ale to jest po prostu niemożliwe!

Życie ma tylko wówczas sens, jeśli przyświeca nam w tym życiu jakiś cel. Z tą świadomością rodzi się każdy człowiek. Ludzie myślący poważnie ów cel znajdują i spełniają się w powierzeniu siebie Bogu. Natomiast ateista boi się. Boi się podświadomie, bo przecież wie, że i on powinien się czemuś lub komuś poświęcić. I poświęca się. Ale nie Bogu jak Abel, tylko jakiejś całkowicie bezwartościowej idei. Własnemu „ja”? Gdybyż jeszcze! Rozkoszy? Władzy? Bogactwu? Jeśli to nawet niemądre, to w jakimś sensie zrozumiałe. Ale purytanin wymyśla sobie coś innego: teorię, której służy. Ludzkość! – powiada. Wolność! Lub: Moralność! Względnie: Przyszłość! Postęp! Cóż wszakże znaczy tak naprawdę wolność lub przyszłość? Surogaty Boga. To tylko słowa zastępcze, desperacja, udręczenie, szaleństwo. Ale zdesperowany człowiek nie przyjmuje swego szaleństwa do wiadomości. Trwa w swoim uporze, a jest przy tym surowy, zaciekły, agresywny, ciem-

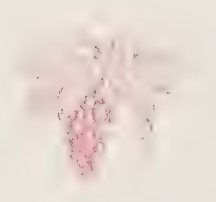


ny, podły i gwałtowny. Zdesperowany. Za wszelką cenę brnie dalej. Wie, co czyni, lecz dalej pogłębia swą desperację. I tak bez końca. Nieszczęśnik.

Scjentystą nie warto się w ogóle zajmować. Ze swoimi uprzedzeniami i wiarą w zabobony jest w sumie niewinnym człowiekiem. Wobec purytanina należy być niezmiernie ostrożnym. Ja uważam, że dla takiego człowieka istnieje tylko jedno, jedyne lekarstwo: wino. Podobnie jak dla pietysty. Bo też purytanin jest pietystą, a nawet terrorystą. Pietysta jest purytaninem, który łąsi się, skomle, wywraca oczami i przypochlebia się. W tajemnicy zbiera obsceniczne rysunki, w tajemnicy pije wódkę, choć ma świadomość grzechu, wreszcie wpada w sytuację bez wyjścia. Pietysta żyje w taki sposób, że nawet ściany jego domu płoną ze wstydu. U purytanina zaś ściany są trupio blade, bo nie ma on odwagi zdradzić się nawet wówczas, gdy jest sam. O, nieszczęsny biedaku, jakież inna łaska może cię zbawić, jeśli nie wino?







Eschatologiczny unik

Ludzie na ogół wierzą, że powodem wszelakiego zła jest grzech. A grzeszy ten, kto kłamie, kradnie, oszukuje, grabi, zabija i cudzołoży. Przeciw tym grzechom ustanawia się surowe prawa, z karą śmierci włącznie. I choć te prawa sięgają tysięcy lat wstecz, to jak dotąd nie dały żadnych rezultatów.

Chciałbym zaprotestować przeciwko takiej praktyce. Po gruntownym przemyśleniu sprawy oświadczam, że nie grzech jest przyczyną zła, tylko sam człowiek – jego postawa i świadomość. Grzech wynika ze złej woli człowieka, a jedynym fundamentem prawości człowieka, zgodnie z nauką apostoła Pawła, jest wiara w Boga. Nie jestem w swoich poglądach oryginalny. Nie. I współcześnie żyjący doskonale wiedzą, że u podstawy stworzenia świata legła wiara. Religia. Z moich obserwacji i doświadczeń wynika, że prawo, moralność tylko pozornie mogą powstrzymać grzech, nigdy nie zapobiegły złu, nie usunęły żadnego z dręczących ludzkość problemów. Korzenie grzechu oraz źródło zła sięgają głębiej niż sięga moralność i ustanowione prawo. Napiętnowane przez kodeks karny występki są jedynie końcowym efektem złej postawy religijnej. Więc powtórzę raz jeszcze, że każdy człowiek powinien wyznawać jakąś

religię. Jeśli ktoś nie wyznaje dobrej religii, to tkwi w złej wierze, a najgorszą z najgorszych jest ateizm.

Dopiero teraz należy przejść do istoty rzeczy. Zła religia nie jest konsekwencją złej postawy wobec życia. Nie. Zła wiara jest sama w sobie złą postawą, z której lęgnie się wszelkie zło i każdy grzech. Z niej wywodzą się moralne słabości, jak próżność, zazdrość, zachłanność, bezczelność. Jest także źródłem przestępstw ściganych zgodnie z kodeksem karnym, a więc kradzieży, oszustw i morderstw. Z tego rodzą się wszelkie grzechy. Ze złej religii. Są następstwem czego? Złej postawy. Złej religii. Cóż więc należy czynić? Ustanowić surowe prawa? Skądże! Prawo dotyczy tylko skutków, które są prawem ścigane; ale nie przyczyn występku. Uczyć moralnej wstrzeźliwości, samodyscypliny? Żądać ascezy? Wymagać samoograniczania się? Nie, po stokroć nie! To tylko pozorne przeciwdziałanie. Zmienić trzeba postawę! Złą religię należy zastąpić religią dobrą. Tego jednak nie uczą kodeksy karne, sędziowie, prawnicy, królowie, księża, moralisci czy satyrycy, bohaterowie danego czasu, kaznodzieje i misjonarze – tego uczą wyłącznie eschatolodzy w natchnionych chwilach formułowania zasad wiary.

Niech nikt się nie dziwi, że zło odgrywa, niestety, tak dużą rolę w życiu człowieka. Zło jest jedynym problemem, z którym przychodzi nam się uporać. U zarania swego istnienia człowiek popełnił pierwszy grzech. Dziś już wiemy, czym jest grzech. Nie jest czymś, co określa księga praw. Nie jest czymś, co można by ocenić z perspektywy najsurowszych nawet zasad moralnych. Dlaczego? Ponieważ ten największy grzech, najgorsze zło, było złą religią, złą postawą. Człowiek zgrzeszył odczuwając bolesny skurecz serca, a Biblia nazwała ten grzech grzechem pierworodnym. Od tego momentu ten właśnie skurecz, który w istocie naruszył religijną postawę człowieka, nosimy wszyscy w sobie:



jest to szok dziedziczny. Irytuje nas własna słabość, ciągle szukamy ukojenia. Tego grzechu nie zmył nawet potop, ale wraz z tęczą, która pojawiła się na niebie po potopie, pojawił się również błogosławiony napój. Uważam wino za jeden z aktów najwyższej łaski. To wino przynosi ukojenie. Mamy wino! Możemy przeto uporać się z tym przeklętym szokiem. Wino przywraca nam autentyczne życie, raj; wskazuje, dokąd dotrzemy świętując koniec świata. Ów most między pierwszym a ostatnim dniem życia człowiek może przejść tylko w ekstazie. A tą ekstazą jest wino.







Duch wina

Wino jest hieratyczną maską. Kiedyś, dawno temu, wiedział o tym każdy człowiek i każdy naród. Dzięki temu następowało wyzwolenie człowieka z uścisku zła, z owego skurczu. Dionysos lusios – mawiali Grecy. Dionizos rozweselający. Bóg wina, który nadaje winu boskie oblicze. Wiadomo jednak, że nie istnieje jedno, powszechne wino, tak jak i nie istnieje jeden, powielany człowiek. Jest Jan, Paweł, Bartłomiej, Karol, Ludwik, jest Anna, Barbara, Magda i Zofia... I jest wino pochodzące z tak różnych miejscowości jak Somló, Pannonhalma, Eger, Badacsony. Ba, każdy rok ma swoje wino, różniące się od innych, ma swoje wino każdy gospodarz; a nawet beczka decyduje o charakterze i smaku danego wina. Wszystkie wina należą wprawdzie do jednego bóstwa, ale każde z win ma swojego jedyne, неповtarzalnego ducha. Te wszystkie odmienności są rozpoznawane poprzez usta. Istnieją ludzie niezwykle utalentowani, obdarzeni czymś nadprzyrodzonym, cudowni znawcy wina – kiperzy, którzy bezbłędnie rozpoznają ducha każdego wina. W tym miejscu powinienem powiedzieć kilka słów o sposobach rozpoznawania wina.

Zapewne każdy przypomina sobie, że według przedstawionej wcześniej wielkiej tabeli hieratycznych masek wino należy do grupy ciekłych, a najbliższe są mu

woda i oliwa. O wodzie nie chciałbym na razie w ogóle mówić, ponieważ nasuwa więcej problemów nawet niż wino. O oleju zaś jedynie tyle, ile będzie konieczne do zrozumienia, czym jest wino.

Wino robi się z winogron i zakładam, że to jest dla każdego oczywiste. Winogrona są rośliną. Rośliny są zaś najcudowniejszą rzeczą na świecie. Virginia Woolf powiada, że bardziej kocha ludzi niż rośliny. Gdybym to ja miał się wypowiedzieć w tej kwestii, musiałbym się dłużej zastanowić. A kiedy pomyślę, że poczucie doskonałej harmonii ze światem nawiedza mnie tylko wówczas, gdy jestem w lesie, ogrodzie bądź na łące, to chyba skłaniałbym się ku temu, że raczej roślina niż człowiek.

Podczas stwarzania świata, w rajskich ogrodach, w Edenie, rośliny strzegły najdelikatniejszych i najbardziej wonnych olejów duchowych. Każda roślina ma swoją duszę, duszę anielską. Te małe cuda przyrody rozpoznajemy po kształcie lub kolorze, po kwiecie lub owocu, ale przecież w sposób abstrakcyjny, w taki, na jaki pozwala nam nasz wzrok. Prawdziwe rozpoznanie rośliny możemy osiągnąć wyłącznie zmysłem węchu, ponieważ najważniejszy jest żyjący w roślinie aromatyczny olejek. Zapach jest tajemnicą roślinnej istoty. Od dzieciństwa rozpoznawałem rośliny w ten sposób, że rozcierałem listki w rękę i długo je wąchałem. Czynię to i dzisiaj, chociaż dobrze znam wszystkie zapachy i bez trudu rozpoznaję aromat mięty, macierzanki, szaleju, tymianika, rozmarynu, bazylii, selera, krwawnika, chryzantemy, wawrzynu, ale najmiłsza memu sercu jest mała rusalka – lawenda. Śmiało mogę powiedzieć, że w naszym klimacie, a właściwie w całej strefie klimatu śródziemnomorskiego, gdzie wielokrotnie przebywałem, nie ma rośliny, której ducha nie poznałbym osobiście.

I oto w tym właśnie miejscu mych rozważań chciałbym zwrócić uwagę purytanom i pietystom na kilka ważnych spraw, związanych z zapachem. Otóż oni znają kobietę wyłącznie w sposób abstrakcyjny. Patrzą na nią, słuchają tego, co mówi,



ale właściwie nie mają pojęcia o istocie kobiecości. Bardzo rzadko bowiem odbierają wrażenia przez dotyk i bezpośredni kontakt. Polecam przy tej okazji lekturę powieści D. H. Lawrence'a (autora m.in. *Synów i kochanków*, a przede wszystkim *Kochanka Lady Chatterley* – przyp. tłum.), żeby zrozumieć, jak ważny jest dotyk ręki położonej na kobiecym ciele, ile można odczuć i zrozumieć. Ośmielę się pójść nawet dalej niż uczynił to Lawrence: uważam, że podobnie jak to się dzieje w przypadku roślin, tajemnica kobiety tkwi w zapachu jej ciała. Z daleka ów zapach wydaje się abstrakcyjny i niczym się nie wyróżniający. Jeśli jednak podejdziemy bliżej, łatwo się będzie przekonać, że całkiem inaczej pachnie kosmyk włosów, przegub ręki, wgłębienie ramienia. Ciało kobiety jest o wiele bogatsze w aromatyczne olejki i dlatego właśnie jest lżejsze, bardziej ulotne. Uduchowione inaczej niż ciało mężczyzny.

Urok kobiecej sylwetki polega na jej eteryczności, a w konsekwencji na bogactwie i zwiewności olejkowych zapachów.

Ten, kto zamierza zdobyć prawdziwe doświadczenie w świecie zapachów, nie może pominąć kobiet. Niech najpierw posmakuje zapachu kobiecych ust i rozróżni wszelkie odcienie, jakie się w nich kryją: szelmstwo, kokieteria, uwodzielstwo, słodycz, oczarowanie, odurzenie, ognistość, namiętność, błyskotliwość, podłość, złość, pożądanie. To są te duchy, duszki, które decydują o zapachu ust.

Jeśli o mnie idzie, to najbardziej uwielbiam trzy strefy kobiecego ciała – pierwsza strefa to usta, o których przed chwilą opowiadałem, a szczególnie kąciki warg, znacznie pikantniejsze niż same usta. Drugą strefą jest wgłębienie pod kolanem. Może wydać się to śmieszne, ale ja myślę, że jest to najbardziej kobieca część, kwintesencja kobiecości. Dlaczego? Nie wiem. Ale wydaje mi się, że właśnie w zgięciu kolana parują niezwykle gorące, mocno pachnące olejki. Trzecia i chyba najbardziej wonna strefa znajduje się na wewnętrznej części uda, tam gdzie skóra jest cudownie gładka i miękka. Samo centrum zapachu jest mniej więcej na cztery-pięć



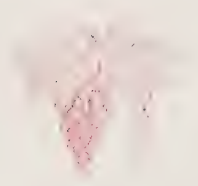
palców powyżej kolana. Niejednokrotnie, upojony tym doznaniem, obiecywałem sobie, że napiszę całe studium o tym malutkim, wielkości zaledwie dwóch dłoni, miejscu, które istnieje w kobiecie, i które zawiera wszystkie wonności kwiatu. Tu wyczuwam odpowiedź na pytanie o stopień erotycznej inteligencji kobiety oraz o jej charakter. Jeśli wyczuję taki a nie inny zapach, wiem, do jakiej duchowej miłości zdolna jest kobieta, ile w niej tkwi miłosnych sił, wiem, jak będzie płonąć i skrzyć się, ile w niej namiętności i ciepła, ile oddania, a wszystko owiane kolorami: białym, liliowym, niebieskim, różowym, żółtym lub złotym.

Człowiekowi poważnie traktującemu swoje życie nigdy nie śmiałybym przekazywać podobnych obserwacji, są one raczej przeznaczone dla pietystów i purytanów. Niech i oni porzucą abstrakcję, podejść serio do sprawy, a stwierdzą, że każda kobieta będzie wdzięczna za przeprowadzenie na niej takich właśnie studiów. Im bardziej będą dociekliwe, tym bardziej będzie wdzięczna.

Po tym wstępie nietrudno się domyślić, co pragnę powiedzieć na temat wina. Każde wino posiada swoją własną indywidualność, podobnie jak człowiek. W każdym winie, w zależności od gatunku, rocznika, regionu, gleby, żyje niepowtarzalny i nieporównywalny swoisty duch wina. Jest on zmaterializowaną postacią eterycznych olejków. Maską. Każda część kobiecego ciała ma inny, charakterystyczny zapach, którego nie sposób pomylić. Dlaczego? Bo w każdej z tych części mieszka inny mały duszek. Wino jest napojem o spirytualnych, oleistych właściwościach. W każdym winie mieszka mały aniołek, który nie znika wcale po wypiciu wina, wprost przeciwnie, dołącza do wielu innych aniołków i rusałek, zamieszkujących w człowieku. Kiedy wychylamy kielich wina, wtedy owe istotki witają anielskim chórem nowego przybysza i obsypują go deszczem kwiecica. Człowieka ogarnia także płomień radości, ogarnia go serdeczność wobec świata. I dlatego właśnie twierdzę, że szklaneczka wina to *salto mortale* ateizmu.







Postowie do metafizyki wina (Apologia)

Wszystko, co zamierzałem powiedzieć o metafizyce wina, uważam niniejszym za skończone. Opierając się na tradycyjnej wiedzy, nakreśliłem związek między winem a jego odpowiednikami, między życiem abstrakcyjnym a autentycznym, wydobyłem rolę sensualną ust. Sformułowałem swoją teorię hieratycznych masek i wskazałem na miejsce wina w porządku tego świata. To trwałe zasady, na które będzie się musiał powołać każdy, kto będzie pisał o winie. A moja teza o boskości wina i jego niezwykłych wrodzonych cechach prowadzi wprost do natury. Nim jednak przystąpię do wykładu o prawach przyrody, wyznam czytelnikowi mojej książki, dlaczego właściwie ją napisałem.

Zdaję sobie sprawę, że ateści mogli poczuć się zaskoczeni lekceważącym tonem, w jakim o nich napisałem. Może ich nawet ubodła taka bezczelność, pogardliwe traktowanie. Może żądają wytłumaczenia się, jakim prawem autor nazywa ateistów ubogich duchem, skąd czerpie odwagę, by się nad nimi litować jak nad kalekami, głupcami? Jakim prawem poucza i daje dobre rady! Oczekiwali, być może, namaszczonego kazania, otrzymali natomiast coś zupełnie innego...

Wobec tego przepraszam rozzłoszczonego czytelnika i uroczyście oświadczam, że wcale nie miałem zamiaru go obrażać. Spróbuję zamknąć swoją obronę w dwóch punktach.

Po pierwsze: nie ustawiam się w roli najmądrzejszego, ponieważ zabrania tego religia. Ten, kto się wywyższa, tylko pozornie zyskuje przewagę. Ja opieram się po prostu na faktach, nie ukrywam tego. Faktyczną, a nie pozorną przewagę ma każdy człowiek wyznający dobrą religię, przegrywa ten, kto wyznaje religię złą. W każdych okolicznościach. Dobra religia uzbraja człowieka w inteligencję, uczucia, wrażliwość serca oraz – co jest moim osobistym odkryciem – w umiejętność prawdziwego korzystania z życia.

Nie ma zatem potrzeby, żeby człowiek dobrej religii wywyższał się ponad innych; i tak posiada niezmierną przewagę. Chrześcijaństwo jest autentyczne, wszystko inne – sztuczne. Trzeba wreszcie wyrazić tę odwieczną prawdę.

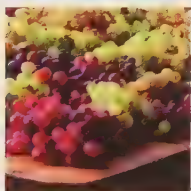
Jedynym dowodem przewagi, na którą tak chętnie powołują się ateści, jest zdobycie przemocą władzy nad światem. Na marginesie: nie dałbym grosza za długowieczność istnienia tego mocarstwa! Jakim więc cudem powstała ta fałszywa opinia, że ateista pod względem inteligencji, korzystania z uroku życia, swobody myślenia, praktycyzmu i człowieczeństwa stoi wyżej niż wierzący, religijny człowiek? Może to nie chodziło zresztą o wyższość, tylko o bezwstydną hucpę, którą zastraszano człowieka religijnego. Zastraszano do momentu, kiedy znalazł się ktoś, kto się nie przestraszył. Obecnie, kiedy już sprawa stała się jasna, wszystko szybko się zmieni.

Drugi punkt mojej obrony brzmi następująco: czyżbym ośmieszył ateistę? Nazwał go ograniczonym? Kalekim? Przecież nie musiałem go ośmieszać, bo sam jest dostatecznie śmieszny. Nie musiałem go też nazywać tępym i ograniczonym – wszak tego i tak nie da się dłużej ukryć przed światem. Ateista. Dzięki prze-



mocy, egoizmowi, podłości, wielkim pieniądzom i demagogii ugruntował pogląd, że jest panem świata, że jest najmądrzejszy, silny, sprytny, niepokonany. I oto nagle okazało się, że to całkowita nieprawda.

Przyznaję, że uświadomienie sobie takiego faktu musiało być dla ateisty bolesnym doświadczeniem. Nic jednak na to nie poradzę. Mogę jedynie wskazać ateście właściwą drogę. Tego mogę się podjąć i z tym przekonaniem przystępuję do pisania drugiej części książki.



NATURA

wina





Idylla wina

Z moich licznych peregrynacji wynika niezbicie, że świat dzieli się na kraje wina i wódki, a zatem istnieją również narody wina i narody wódki. Narody wina są genialne, narody wódki, jeśli nawet nie wszystkie są ateistyczne, to generalnie skłaniają się do bałwochwalstwa. Wielkie nacje wina to Grecy, Dalmatynowie, Hiszpanie, Etruskowie oraz mieszkańcy krajów wybitnie stworzonych do uprawy winorośli: Włosi, Francuzi, Węgrzy. Te narody rzadko mają ambicje zmierzające do zbawiania świata czy wpływania na losy dziejów za pomocą karabinu bądź pałki. Bo wino chroni przed takimi zakusami.

Narody wina kultywują tradycje złotego wieku. Wynika to z najistotniejszych twórczych właściwości wina, swoistej esencji świata idyllicznego. Takie są wszystkie kraje i regiony wina. Przejdź się spokojnie drózkami biegnącymi u podnóży węgierskich winnic, położonych na nadbalatońskich zboczach Arácsu czy Csopaku, wejdź na górę Badacsony lub Szentgyörgy, nie wspominając już o słynnej Somló, pobłakaj się po ogrodach i sadach Kiskőrös lub Csengőd, a dojdiesz do tych samych wniosków. Wśród upraw i pól winorośli zbiegają się w dół, niczym ciche strumyki, trawiaste ścieżki. Przed wejściami do piwnic, w których spoczy-

wają beczki z winem, zawsze będzie rosło potężne orzechowe drzewo, które nawet w największy upał zapewni ci chłód w swoim cieniu. Są to takie miejsca, gdzie człowieka ogarnia natychmiast pragnienie, by pozostać tu na zawsze. Pozostać na wieki i choćby nawet czekać na nadchodzącą niepostrzeżenie śmierć.

O tych właśnie sprawach rozmyślałem w Szigliget, na północnym brzegu Balatonu i na zachodnim skraju tego jeziora. I tam właśnie, wyłącznie na własny użytek, przygotowałem sobie ów ogólnie znany podział na wina nizinne i górskie. Winorośle rosnące na równinie są wydajniejsze, ale zarazem rzadkie w swojej konstytucji, mniej wymagające, uboższe w olejki aromatyczne. Niekoniecznie są to wady, po prostu z takim winem bym się nie ożenił. Byłbym bowiem nieszczęśliwy na skutek braku owych podniecających aromatów. Kto jednak nie przepada za nieustającym napięciem i ciągłą podniecią, ten zaakceptuje to wino.

O tym wszystkim medytowałem sobie w czarującym Szigliget, wysoko, na szczycie wzgórza. Wokół sady, w dole tafla Balatonu, przy mnie wino w bukłaczku, niezbędne, aby pociągnąć łyka, kiedy zaczyna się bieg myśli. To stara zasada. Uwielbiam górskie wina, te pochodzące ze wzgórz nad wodą. Woda jest prążywiołem, w którym człowiek przebywa od dnia swego poczęcia i dlatego tak bardzo lubię przebywać w pobliżu wody. Z tego też powodu dalej mi do Podgórze Węgierskiego, a bliżej do Badacsony, Csopaku, Arácsu. Oczywiście, są też wyjątki – na przykład Somló; ogniste wino z góry Somló, w której pobliżu nie uświadczysz wody, pochodzi jednak z wulkanicznej gleby. Na samym środku równiny wznosi się góra w kształcie korony. Ze wszystkich węgierskich win wino z Somló jest najwspanialsze. I zaraz powiem, dlaczego.

Rozróżniam wina jasnowłose (białe) i ciemnowłose (czerwone), potem są wina męskie (wytrawne) i damskie (słodkawe). Ba, dzielę jeszcze wina na sopran, alt, baryton, basy; wina, brzmiące jednym i wieloma tonami, wreszcie wina –



symfonie. Ale, na swój własny użytek, dokonałem rozróżnienia na wina solarne, czyli słoneczne, lunarne, czyli księżycowe, i wreszcie wina astralne, czyli gwiazdne. Bo wina można dzielić i określać stosując najróżniejsze porównania i podziały. Bez trudu. Jest wino logiczne i mistyczne, wizualne i akustyczne, płynące z prawa na lewo i z lewa na prawo. I tak dalej, i tak dalej, w nieskończoność. Każde wino zmusza do odpowiedniej klasyfikacji, a zatem wino z Somló jest solarnym barytonem, a będąc jednocześnie symfonicznym, jasnowłosym męskim trunkiem zawiera też stężone spirytualne aromaty dane mu przez Stwórcę! I chociaż uważam także, iż wszystkie wina są towarzyskie i najlepiej im w dużym gronie, to jednak wino z Somló jest również napojem samotności. To wino, nasycone niezwykle oszałamiającymi aromatami, należy pić w głębokiej ciszy, w samotności. Chciałbym dodać jeszcze jedno: wszystkie poważniejsze wina górskie odpowiadają raczej dojrzałym mężczyznom po czterdziestce, a nie płochym młodzieży, ale wino z Somló jest po prostu winem starców. Jest winem mędrców, ludzi, którzy posiadli najważniejszą życiową wiedzę – pogodę ducha. To moja osobista prawda, której nie powinienem zdradzać. Doszedłem do niej drogą medytacji w Szigliget, o czym już pisałem na początku tego rozdziału. Oszałamiające wino z Somló pozwoliło mi być jak najbliżej owej wielkiej pogody ducha, mądrości oraz stanu niezwyklego odurzenia, dzięki któremu powstał ten świat.







Winogrona, wino, szlachetne kamienie, kobieta

Między winogronami i winem nie ma znaku równości. Z pysznych winogron nie zawsze powstanie dobre wino. Nie mówię, oczywiście, o kilku zwyczajnych gatunkach winogron do jedzenia, jak chasselas lub popularne na Węgrzech csemege, czyli delikatesowe, które są bez wyrazu. Ale mamy także najlepsze gatunki winorośli, takie jak królowa winnic, szlachetna Afuz Ali, Matthias Jánosné, muscat otonel, czy wreszcie król wszystkich winogron: muscat black Hamburg. Żadne z nich (z wyjątkiem muscat otonela) – mimo że niezwykle aromatyczne – nie nadaje się jednak do produkcji wina. Dobre wino powstaje z gatunków, których się nie jada. Na słynnej węgierskiej górze Somló skosztowałem kiedyś grono prastarego szczepu stąd pochodzącego. Na oko wyglądało nieźle: białawe, opalizowało delikatną zielenią, było szkliste, miało duże, krągłe owoce. O smaku tych winogron nic się nie dało powiedzieć. Były po prostu żadne. A przecież z tych właśnie winogron powstaje jedno z najlepszych, jeśli nie najlepsze, wino. W okolicach Morza Śródziemnego niejednokrotnie przekonałem się, że najlepsze wino rodzi się ze szczepów, których owoc właściwie

nie ma żadnego wyrazu. Kiedyś zobaczyłem na krzewie nędzne kiście z owocami zaledwie wielkości pieprzu.

– Czy ten krzew jest chory? – zapytałem.

Skosztowałem. Owoce były nawet słodkie, o dziwnym smaku jakby kawy zbożowej, o grubej, kleistej skórce. Oprawdzały mnie po winnicy Dalmatyńczyk głośno się roześmiał. Przyniósł w dzbanie wino i poczęstował mnie. W tym momencie przemknęło mi przez głowę, że picie, zwłaszcza wina, jest o wiele bardziej zmysłowe, bardziej erotyczne niż jedzenie. Picie jest najbliższym krewniakiem miłości. Wino, którym mnie poczęstowano, było niczym upojny pocałunek. Było wręcz genialne.

A teraz chciałbym opowiedzieć o jednej z moich najpiękniejszych medytacji o winie. Działo się to w sadach w miejscowości Berény nad Balatonem. Siedziałem obok piwniczki, gdzie dojrzewało w beczkach wino, na kamiennej ławie, pod rozłożystym orzechem, i rozkoszowałem się widokiem gładkiej tafli jeziora. Naprzeciw Badacsony, Gulács, wzgórza Révfülöp i Szigliget. Było gorące popołudnie. Przed południem kąpałem się, pływałem, potem zjadłem obiad i po krótkim odpoczynku zasiadłem do lektury pod owym cienistym orzechem. Ale książka ciągle leżała obok, na ławie, a ja chłonałem lato. Na krzewach dojrzewały już grona, tu riesling, tam silvaner, opodal otello. Jest i burgund oraz porto. Jakież to niezwykle – pomyślałem – wielość tych gatunków stanowi Jedność, choć każdy szczep jest inny, niepowtarzalny. Winogrona i wino można porównać ze szlachetnymi kamieniami, z klejnotami. Są przejawem jednej Jedności, ale każde ma swoją własną spirytualną osobowość. Zacząłem zestawiać szlachetne kamienie – topaz, szmaragd, rubin, ametyst, diament z odpowiadającym im winem. I wtedy pomyślałem również o kobiecie, o bezgranicznej zmienności spirytualnych esencji. Drogie kamienie są jak dziewczyny i kobiety, emanują czarem i pięknnością. To



nie błysk jedynie, to naturalna magia. To jest ich istotą, kwintesencją. Jeśli mógłbym na przykład z pięknej dziewczyny otrzymać jej surogat, to bym ją tak długo destylował i krystalizował, aż otrzymałbym ekstrakt w postaci drogiego kamienia. Albo wina. A jeśli wino, to wówczas nie należałoby krystalizować, lecz rozpuszczać, zamieniać w napój. Kobietę przemienioną w kamień oprawiłbym w złoto i chłonał wzrokiem. Zamienioną w wino – wypiłbym. W *Psalterzu* powiada się: „Kosztujcie i patrzcie!”. Oczywiście, prowadziłbym i działania odwrotne – chciałbym zamienić klejnot w kobietę, zachwycić się nią, potem wypić jako wino i znowu odzyskać ów szlachetny kamień. I tak bez końca. W efekcie miałbym zefirowe i ametystowe, perłowe i diamentowe, szmaragdowe i topazowe kobiety oraz także wina.

Główną zasadą mojej anatomii rozkoszy jest miłość. Wino jest płynną miłością, drogi kamień skryształizowaną miłością, a kobieta żywym wcieleniem miłości. Jeśli dodam do tego jeszcze kwiaty i muzykę, wówczas miłość będzie mieniła się kolorami, będzie śpiewała i pachniała, będę ją mógł wchłonać, zjeść, wypić.

Alchemicy powiadają, że drogie kamienie są czystymi duchami z okresu powstawania świata, są aniołami, ale kiedy człowiek popełnił grzech pierworodny, spowodował przemianę aniołów w kamienie. Zachowały one jednak swoją błyszczącą czystość, nawet pod postacią kamieni. Powyższa teoria pokrywa się z moją ideą, że w winorośli oraz winie zaklęte są duchy.

Tak więc sobie siedziałem i medytowałem w sadach Balatonberény, a kiedy wreszcie o zachodzie słońca ruszyłem do domu, udało mi się to letnie popołudnie zakończyć wesołym akcentem. Przy drodze ujrzałem szczep winny nova. W pierwszej chwili zdumiałem się, trudno o tym szczepie powiedzieć, że jest droгим kamieniem. Ale w naszym świecie jest też, niestety, miejsce na zło i podłość, na ciemne piekło. I właśnie winorośl nova, żrąca, śmierdząca ciecz, jaka wy-



dobywa się z jej gron, to nic innego jak niechlujna, diabelska próba szatana, który postanowił, że też stworzy wino. I stworzył, ale z jakim efektem... nova jest winem purytanów i pietystów, starych panien i kawalerów, winem chorych, skąpych i zazdrosnych ludzi. Normalny, zdrowy człowiek, natychmiast zatyka nos, kiedy poczuje bukiet tego wina, a kiedy go skosztuje, zaczyna pluć jak oszalały i z krzykiem szuka czegoś do przeplukania ust. Powtarzam: to diabeł pozazdrościł Stwórcy jego dzieła i postanowił, że on też stworzy wino. Włożył w swoje dzieło tyle jadu, zawiści, nienawiści i złości, tchórzliwej podłości i chytrości, że powstało coś wbrew naturze, ale jednocześnie powstał krzew niesłuchanie winodajny. Nova daje z jednego krzewu dwadzieścia razy więcej gron niż inne szlachetne gatunki. Ale komu? Daje skąpym i przebiegłym, którzy chcą mieć jedynie jak najwięcej!

Wino również musi mieć swoje smrodliwe piekło. I to właśnie ty jesteś piekielnym nasieniem. Twoim duchem jest wiedźma! Twoim drogim kamieniem szczawiany! Kiedy kwitniesz, cuchniesz amoniakiem i ściągasz muchy! Tyś winogronem ateistów.

Ruszyłem do domu, zastanawiając się nad tym, jakie będę pił wino do kolacji. Potem coś jeszcze przyszło mi do głowy. Coś, co nie miało już związku z winoroślą, ale z fałszowaniem wina przez człowieka: sycona cukrem, syropowata podróba, ordynarne fałszerstwo przypominające histerycznego, niezdolnego, płaczliwego i posępnego osobnika płci żeńskiej...







Szkic katalogu win

Kiedy dożyję już starości i otrzymam dar podeszłego wieku w postaci wyrozumiałości, pogodnej mądrości, na której tak mi zależy, wówczas zasiądę do napisania wyczerpującego katalogu węgierskich win. Do napisania takiego dzieła konieczne są bowiem oprócz ogromnego doświadczenia – wyrozumiałość, pogoda ducha i mądrość. Mam nadzieję, że będę żył długo i że nie zabiorę ze sobą na tamten świat rękopisu, przemyconego w tylnej kieszeni spodni. Mam też nadzieję, że nie będę zazdrościł nikomu smakowitych kąsków i pięknych kobiet. Nie będzie mnie dręczyła nienawiść, nie będę miał żadnych długów i nie będę rozpamiętywał niewykorzystanych szans. I dopiero wówczas będę mógł napisać wielką księgę win, kompletny katalog smaków, bukietów, eterycznych olejków, drogich kamieni, kobiet, okolic i regionów. I do każdego wina dobiorę odpowiednie jadło, najlepszą porę roku, a nawet porę dnia, znajdę właściwą muzykę i kojarzącą się z muzyką poezję. To, co piszę teraz, jest zaledwie wstępnym szkicem do przyszłej pracy. Na pogłębienie tego tematu jestem jeszcze za młody. Tyle tytułem wstępu.

Zacznę od winorośli uprawianych na glebie piaszczystej w okolicach miasta Kecskemét na Wielkiej Nizinie Węgierskiej. Najlepszą porą do picia tych win jest

lato i wczesna jesień. Można pić je przez cały dzień, podczas pracy, przy jedzeniu, nawet przy śniadaniu, w towarzystwie. Zwłaszcza przy kartach, ale nie podczas jakiejś poważnej rozgrywki. Do taroka pijemy wina z Csopak lub z Arács, a więc wina balatońskie. I to z dużą ilością wody mineralnej. Najlepiej ze źródeł w Parád lub kwaśnych wód z Füred. Wina z Kecskemétu są najlepsze, kiedy mają dwa-trzy lata. Młode wino jest za słabe, a starsze niż trzyletnie traci to, co w tym winie najwartościowsze – orzeźwiający smak.

Pora picia wina z okolic Kiskőrös to miesiące od maja do sierpnia. Najlepiej pasuje do lekkich mięs oraz jarzyn pod każdą postacią. Kiedyś piłem to wino do fasolki szparagowej i stanowiło idealne dopełnienie. Te wina należy pić w czystej postaci, bez dodawania wody sodowej czy mineralnej. W małym towarzystwie sześciu-siedmiu osób. To wino nie znosi samotności, lubi muzykę, a jego znaną cechą jest miła łagodność, której charakteru nie udało mi się jeszcze rozszyfrować.

Wina z Csengőd (wielu znawców wyżej ceni pokrewne z nimi wina z Solt-szentimre) są bardziej kobiece, miękkie, pija je cała klasa średnia, nadają się do popijania bardziej tłustych potraw. Cudowną właściwością win z Csengőd jest skłanianie do szybkiego podejmowania decyzji, a zatem pamiętaj, żeby pijąc to wino nie decydować pochopnie.

Wina z Soltvadkert są złośliwsze, głośniejsze, są to wina podawane w karczmach, lubią zimne zakąski, kielbasę, cebulę. Jego porą jest późna jesień, kiedy na dworze mgła, błoto, deszcz. Należy do najlepszych młodych win. Podkreślam, oczywiście, że o winach pijanych w karczmach czy gospodach nie wyrażam się lekceważąco. Wprost przeciwnie, uważam karczmę za jedną z ważniejszych instytucji naszej cywilizacji, znacznie ważniejszą niż na przykład parlament. W jednym miejscu człowieka ranią, w drugim leczą.



Tyle na razie o winach z terenów piaszczystych. Rozeznanie tych win jest bardzo proste, ich astralne znamię – też nieskomplikowane. Pijąc to wino człowiek czuje, jakby w jego żyły wlewał się strumień drobniutkich gwiazdeczek, który płynie niczym Droga Mleczna. Nie ma też zasadniczej różnicy między poszczególnymi gatunkami win z tych regionów pochodzących. Nieważne, czy to jest riesling, kadarka, wino muszkatołowe, otello czy miodowo-słodkie, wszystkie mają wspólne cechy, niezależnie od tego, z jakiego winnego szczepu pochodzą. Decydująca jest gleba. Te właśnie wina są znakomitym lekiem na rany i urazy. Jeśli zobaczysz w knajpie umęczonego przez domową wiedźmę człowieka, to na pewno będzie pił jedno z tych „piaszczystych” win, podobnie student, czy w ogóle młody człowiek, pogrążony w kłopotach typowych dla jego wieku. Jeśli zobaczysz nieogoloną fizjonomię w wymiętej koszuli, to okaże się, że on również pije wino z piaszczystych regionów. I słusznie. Wina z górzystych stron są lekiem na ciężkie schorzenia. Należy pić je wtedy, kiedy człowiek zмага się z ciężkimi grzechami, gdy chce za wszelką cenę pokonać bezradność i rozpacz. Przede wszystkim pija to wino prawdziwy idealista-optimista, przekonany, że wszystkie swoje problemy życiowe szczęśliwie rozwiąże, jeśli tylko będzie wiedział, co ma robić. Otóż nie wystarczy wiedzieć, należy działać i realizować swe plany. I właśnie wino górskie pomaga w działaniu, w spełnianiu zamierzeń.

Między winami piaszczystymi a góorskimi sytuuje się kilka win z województw Fejér, Somogy, Bánát oraz Tiszántúl, czyli regionu położonego za Cisą. Jednym z najbardziej charakterystycznych dla tej grupy win jest Domoszlói, książę łagodnych pagórków i wzgórz. Usiłowałem zgłębić różnicę między winami z Fonyód oraz Berény, a jest to różnica dość istotna. Są tu i wina lekkie, które pić można bez ograniczeń, na przykład przy grze w karty, są wina tzw. kwaterkowe, też do picia non stop, ale są też bardziej uroczyście, mocniejsze, usypiające. Są



wśród nich wina bardzo wytrawne, dobre do posiłku, np. do potraw tłustych. Nie nadają się jednak do słodkich ciast i szlachetnych mięs. W moim przyszłym katalogu win obszernie potraktuję więc wina zwane przeze mnie „przejściowymi”.

A więc górskie? Cóż to za obszerny temat! Zacznę od wina z Gyöngyös. Jest to pięknie sklarowane wino i prezentuje się godnie. Znakomite przy podejmowaniu gości, przy oficjalnych rozmowach itp. Należy zwracać uwagę na rocznik. Im starsze – tym bardziej ogniste. Nadaje się do kanapek i słonych ciasteczek, z węgierskimi pogaczami włącznie.

Młode wino z okolic Mór jest niesłychanie podobne do łagodnych podgórskich gatunków. Dopiero po leżakowaniu przez pięć-sześć lat, zaczyna w nim dojrzewać siła, ale nie siła brutalna, i wino otrzymuje wspaniałą, niepowtarzalną bukię.

Wina z Villány charakteryzują się przede wszystkim elegancją. To wino dżentelmenów i dam. Według mnie należałoby je podawać na balach. Świetne też jest na uroczystość zaręczyn. Miłe w picie, wyróżnia się humorem, któremu wprawdzie daleko do pogodnej mądrości wina z Csopak, ale przecież każde wino jest na swój sposób indywidualnością. Wszystkie pozytywne cechy wina z górzystych, południowych okolic Villány człowiek doceni dopiero wówczas, kiedy wykąpany, ogolony, w smokingu lub fraku zasiądzie ze szklaneczką na eleganckim przyjęciu, z partnerką w wieczorowej sukni. Delikatne w smaku, dodają jednocześnie wigoru w tańcu.

A teraz pragnę powiedzieć coś o winach znad Balatonu. Z tej części, która rozciąga się na północnym brzegu od Almádi do Révfülöp, i którą podzieliłem jeszcze na pięć rejonów:

1. Almádi.

2. Felsőörs, Alsóörs.



3. Balatonköves, Csopak, Arács.
4. Füred, Dörgicse oraz okolice.
5. Révfülöp i okolice.

Różnice między tymi winami są w zasadzie minimalne, wszystko zależy od rocznika, położenia winnicy, staranności uprawy. Serce ciągnie mnie w kierunku zboczy Csopaku, ale nie sposób przecież zrezygnować z win z Dörgicse, z Arács czy Tihany. Zwłaszcza zaś tihąńskiego Gyökérkeserű, czyli gorzko-korzennego! Odkryłem to niezwykle rzadkie wino wraz z jednym z moich przyjaciół, kiedy łowiliśmy ryby w pobliżu wrzynającego się w Balaton półwyspu i szukaliśmy właściwego wina do naszych karpí i sandaczy. Opactwo w Tihany uprawiało szczególnie gatunek winorośli na północno-wschodnim zboczu. Nikt nie wiedział, dlaczego wino z tej właśnie winnicy miało gorzki, korzenny smak. Można naprawdę zapomnieć o najpiękniejszych obrazach Luwru, kiedy skosztuje się sandacza w maśle z sałatką pomidorową i popije owym gorzko-korzennym winem. Nigdy też nie zrezygnowałbym z wina z Révfülöp. Jest to wino prawdziwych przyjaciół, dobrego małżeństwa, jest wierne, ciche, spokojne. Niewiele mówi, dużo myśli, uśmiecha się cichutko.

Był taki czas, kiedy przez całą zimę pilem wina z Csopak: musujący, żółta-wo-różowy trunek – ani półsłodki, ani też półwytrawny, zachowujący cechy obu smaków. Należało wypijać go tylko 350 gram, ani więcej, ani mniej. Eksperymentowałem na różnych ludziach i zawsze się to sprawdzało!

Wino z Almádi uwielbia natomiast lekkie obiady i popołudniową drzemkę. Wino z Füred jest romantyczne, z Arács mile w swojej prostocie, a to z Dörgicse – najbardziej łobuzerskie. A wino z Révfülöp należy do najprawdziwszych win al-tanowych, co według mnie oznacza, że najlepiej pije się je we wrześniu, późnym



popołudniem, z przyjacielem, w ogrodowej altance. Polecam też to wino do pisanie listów. Przy listach miłosnych, w zależności od stanu uczuć, można wypróbować różnego rodzaju wina. W przypadku miłości namiętnej najlepsze są wina z Szekszárd, ale to już zupełnie inny region.

Póki nie pojechałem do Szekszárd, nie miałem żadnego wyobrażenia o tym winie. Kiedy jednak zobaczyłem skryte w zieleni drzew miasto ze wspinającymi się aż do szczytu wzgórz winnicami, kiedy zachłysnąłem się wspaniałym powietrzem, zrozumiałem, że tylko tu może powstać taki właśnie rodzaj wina. Jest to wino kobiece, w całej krasie kobiecego rozkwitu, w szczytowym punkcie miłosnych umiejętności, wino wyzwolone, obdarzone niewyobrażalnie słodkim ogniem.

Wina z Szekszárd są napojem weselnym, winem bogini Wenus. Do młodego nigdy nie dolewaj nawet krzty wody, nie mieszaj z niczym, natomiast dojrzałego szekszárdi nigdy nie pij bez złamania kroplą wody, inaczej zginiesz!

Wina z obszernego regionu Hegyalja, to znaczy Pogórza (autor w tym dziele umieścił również wina tokajskie – *przyp. tłum.*), również porównuję do kobiety, nawet do samej królowej! Ale nie można tych win pijać codziennie i to przez dłuższy czas. Wszyscy winiarze świata dobrze wiedzą, iż wina z Hegyalja mają niespotykane cechy.

Mają ogromny bukiet, kolor i smak, dają smakoszom wiele przyjemności, nie tylko tam, gdzie wyrosła winorośl i gdzie to wino zostało wyprodukowane, co zdarza się najczęściej. Najbardziej smakuje przecież owoc zerwany prosto z drzewa. W trakcie transportu tracą wiele ze swego aromatu. Otóż wina Hegyalja nie tracą nic ze swych walorów nawet podczas transportu morskiego. Najwłaściwsze picie tego wina to mały kieliszek po wielkich obiadach lub kolacjach. Na weselach pije się je na pożegnanie gości. Mamy do wyboru szamorodni lub aszu, czyli wytrawne bądź słodkie. Podawane jest w przerwach koncertów i przedsta-

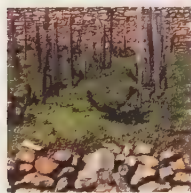
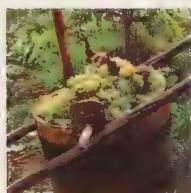


wień operowych, lubi wielką widownię i dużo publiczności. Tokaje należą do najbardziej muzykalnych win. Kto chce ukryć chorobę – niech pije tokaj! Kobieta, która nosi pod sercem dziecko i marzy o wielkiej dla niego karierze – niech pije tokaj! Artysta, który ukończy swoje dzieło, niech święci owo udane zakończenie kieliszkiem tokaju!

Tymczasem wina z Egeru, głównie czerwone, mogą być pite na każdą okazję. Można je pić samotnie i w towarzystwie, do posiłku, w święta i dni powszednie, zawsze będą bez zarzutu. Kiedy piję wino z Egeru, natychmiast zaczynam śnić o wielkich i heroicznych czynach.

Wreszcie o winach z Badacsony i Szentgyörgyhegy, z dwóch gór pochodzenia wulkanicznego znad Balatonu. To wina zdecydowanie męskie, od narcyza do ascety, od królewskiej wyniosłości po zwyczajną błazenadę. Każda z tych gór to kosmos – rozkwitają na tych glebach wszystkie rodzaje winorośli od reńskiego i włoskiego rieslingu po słodkie muskаты. Najsłynniejsze szczepy to szürkebarát (szary braciszek) i kéknyelű (niebieskołodygowe).

Jeśli kiedyś spotka mnie taki zaszczyt i zostanę profesorem uniwersyteckiej katedry wiedzy o winie, to co najmniej pół roku poświęcę na omówienie różnicy między winami z Badacsony i Szentgyörgyhegy. To dwa wspaniałe przykłady: wino badacsońskie jest niczym światowej sławy artysta, zaś to drugie wino można utożsamić z artystą zamkniętym w wieży, a mimo to uzyskującym jeszcze większą sławę. W obu winach tkwi wielkość, ale jedna z nich jest wielkością na miarę olimpijską, a druga na miarę chińską, zwaną mądrością tao. Doprawdy trudno zdecydować, które jest lepsze. Już, już opowiadałem się za Szentgyörgyhegy, ale wypilem kieliszek badacsońskiego rieslingu i zmieniłem zdanie. Znowu skosztowałem wina z Szentgyörgyhegy i wróciłem do pierwotnej oceny. No, ale właściwie mogę być i Grekiem, i Chińczykiem, cóż to komu może przeszkadzać?



CEREMONIA

wina





Harmonia smaków

Wykład o ceremonii wina należy rozpocząć od harmonii smaków, która ma identyczne zresztą znaczenie jak harmonia dźwięków w muzyce. Podstawą harmonii smaków jest rozeznanie trzech rzeczy: jadła, napojów i tytoniu, to znaczy: jakie jedzenie, jakie trunki, jaki tytoń wzajem do siebie pasują albo się wykluczają; które podnoszą smak, a które go obniżają. W muzyce są zabronione równoległe kwinty i oktawy. Stanowią dysharmonię, której należy unikać. Spożywanie pokarmów to zaspokajanie potrzeb ciała, picie jest aktem duchowym, a palenie – intelektualnym. Zaczynać należy od jedzenia, a kończyć – jeżeli już się pali – dymkiem z papierosa. Pozwolę sobie zaznaczyć, że przeciwników palenia zaliczam do swoistej sekty ateistów. Mottem dla tego rozdziału niech będzie jedna z nieśmiertelnych zasad upanisad (staroindyjskie, ok. X–XII w. p.n.e., teksty stanowiące źródło większości systemów filozofii indyjskiej – *przyp. tłum.*), że najwyższym wcieleniem Brahmy (w filozofii indyjskiej moc przenikająca wszystko, uznana za jedyną niezmienną rzeczywistość, źródło oraz istotę wszechrzeczy, Absolut – *przyp. tłum.*) jest pożywienie.

Najprostszym dodatkiem do wina jest wędzona słonina z chlebem i zieloną papryką, najbardziej znana węgierska przekąska, a jej wspaniałość będzie trwa-

ła, dopóki będzie trwało wino. Taką zakąskę na południu Europy stanowi smażona ryba, chleb i oliwki, co idealnie odpowiada naturze win południowych. Jeśli do tego będzie jeszcze owczy ser, to mógłbym w tej ascezie trwać tygodniami. I tak się też często działo. Kiedy wysiadałem z pociągu, biegłem natychmiast nad morze, żeby łyknąć nieco słonej wody na znak miłości, po czym kupowałem w najbliższym sklepie skumbrie lub dwie garście mille in bocca, oliwki, bochen bielutkiego chleba i kawałek sera. Tak obładowany wyruszałem na poszukiwanie najsympatyczniejszego wyszynku. Wchodziłem zawsze tam, skąd dobiegał największy gwar i nigdy się nie zawiodłem. Były to z reguły małe knajpki w piwnicach, z ciasnym wejściem. W środku półmrok i aż gęsto od oparów wina. W tych ciemnościach witały mnie pełne błysku oczy, wrzawa i zachęta do włączenia się w tłum. Marynarze, żołnierze, robotnicy, chłopci. Stali bywalcy z miejsca rozpoznawali obcego, ale obejmowali mnie, niczym starego przyjaciela. Wypytywali, skąd jestem, życzyli pomyślności. Skąd się wziąłeś? Wino cię tu przywiodło? Hm, hm... No to próbuj! – I już podawano mi dziesięć szklaneczek. Wyciągałem wtedy swoje zawiniątko, zjadałem rybki, oliwki i czekałem na chwilę największego pragnienia. Teraz! I już potwierdzałem mój uczuciowy związek, namiętne małżeństwo – z winem!

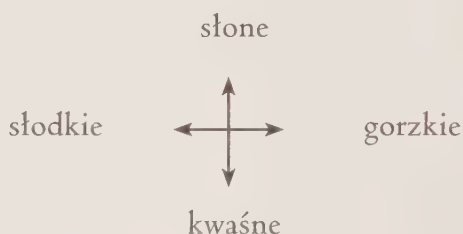
W domu najbardziej jednak lubię pogryzać słoninę i zieloną paprykę. Mięso, chleb i świeża zieleń. To fundament. Wszystko inne to tylko różne warianty tego samego, choćby to był nawet wystawny obiad z wieloma daniami, salata i czterema rodzajami ciast. Przy czwartej lub piątej szklaneczce pora na chwilę zadumy. Wyciągam tytoń, robię skręta, zapalam. Nie zapominaj: najwyższym wcieleniem Brahmy jest pożywienie...

Więc przede wszystkim o chlebie. W krajach południowych jedzą białe, miękkie chleb pszenne. Jak bardzo pasuje do tego chleba wino, wie tylko ten, kto



spróbował. Siedzę na dziobie statku z chlebem w jednej ręce, a bukłaczkiem wina w drugiej. U nas, na Węgrzech, wolę chleb żytni, jeszcze ciepły, na którym lekko szkli się plasterek słoniny. I do tego łyk wina. Tak spędzałem lato w Arács. Chleb albo czosnkowy langosz (smażony na oleju drożdżowy placek – *przyp. tłum.*). Kładłem się pod gruszą i trwałem w błogostanie. Chleb może być nawet trochę poduszony, a zamiast papryki może też być cebula i pomidory w całości lub pod postacią sałatki.

Znacznie bardziej skomplikowana jest sprawa z potrawami gotowanymi i zanim do nich przystąpię, konieczne jest nakreślenie krzyża smaków:



To są cztery kierunki świata smaków. Według tego należy dobierać potrawy do trunków. Dlaczego potrawy do wina, a nie odwrotnie? Ponieważ wina są czynnikiem duchowym, wyższym, a strawa czynnikiem cielesnym. Trzeba starannie łączyć jedno z drugim według podanego wyżej krzyżowania się smaków.

Wino w zasadzie najbardziej lubi rybę, i to pod każdą postacią. Ryba podnosi smak wina, niczego mu nie odbiera, jest uzupełnieniem jak żółć z błękitem czy też czerwień z zielenią. Sprawdziłem to wielokrotnie, zawsze, kiedy na obiad zjadłem świeżą rybę, popiłem winem i upalnym popołudniem ucinałem sobie drzemkę, w moim żołądku działały się dziwne rzeczy. Głód jest ciemnością, sytość blaskiem – po przełknięciu pierwszego kęsa i po łyku wina następuje iluminacja ducha!



Pod naszą szerokością geograficzną odpowiednikiem ryby może być świeża lub wędzona wieprzowina. Świniobicie (na Węgrzech jest tradycją i ceremonią, a także okazją do wielkiego obżarstwa – *przyp. tłum.*) to wspaniałe wspólne smażenie mięsiwa, wątroby, skrawków głowizny, podrobów i chrząstek; po usmażeniu należy wszystko dobrze posolić i z pajdą chleba oraz marynowaną papryką prosto do ust. I wtedy popić winem!

To, co do tej pory widziałem, stanowi zasadniczą wiedzę o harmonii smaków. Uroczyste obiady, wystawne przyjęcia, wykwintne potrawy opierają się także na owych podstawowych regułach. Chciałbym teraz opowiedzieć o trzech głównych sprawach: o mięsach, o ciastkach i o piciu wina podczas uroczystych okazji.

Mięsa podajemy w postaci mięs gotowanych lub pieczonych. Gotowane są dla wina mniej interesujące. Pieczone natomiast dzielimy na trzy rodzaje:

1. Mięso wołowe, wieprzowe, cielęcina i baranina.
2. Drób.
3. Dzikizna (sarnina, zając, dzika kaczka, bażant, przepiórki itp.).

W dalszym ciągu obstaję przy swoim twierdzeniu, że najlepszym mięsem pod wino jest wieprzowina. W drugiej kolejności wchodzi w grę pieczona we własnym tłuszczu tuczona gęś, zwłaszcza w październiku i listopadzie, z czerwoną kapustą, ziemniakami oraz pieczonymi jabłkami, którymi gęś została nadziana. W sezonie warto taką gęś piec co drugi tydzień. Przed gęsią zupa z szyjek rakowych, a na zakończenie tort kawowy lub orzechowy. Do tego dwa albo trzy rodzaje win, a mianowicie: młode, lekkie czerwone, potem dojrzałe, białe z Badacsony lub Csopak, a wreszcie reński riesling z Szentgyörgyhegy. A do kawy to: kaj aszú lub kieliszek dwudziestoletniego wina z Somló. Rzadziej podawanym,



ale genialnym podkładem pod wino jest szpikowana słoniną sarnina bądź młody dzik. Zwłaszcza polecam dzika. Garni obojętne, ale ja wysoko cenię podsmażone na złoto łazanki. A salata – mieszana. Do takiego dania można pić w nieskończoność również bardziej wymagające wina, jak dörgicsejskie i tihąńskie.

Tyle o mięsach. I jeszcze tylko jedna propozycja. Kiedy pijemy dużo wina w męskim gronie, na ocienionej werandzie, latem czy też jesienią, polecam upieczone we francuskim cieście mielone mięso różnych gatunków. Bardzo ważny jest skład farszu – jedna część skrojonej w drobną kostkę wędzonej słoniny, dwie części mielonej wieprzowiny, jedna część mielonej baraniny, jedna część gęsich wątróbek oraz jedna część mózdzku. Do tego nieco posiekanej cebuli, pieprzu, naci pietruszki, ziół. Wszystko dokładnie przepuszczamy przez maszynkę. Takie paszteciki powinno się jeść na letnio, ale przyznam, że ja wolę na gorąco.

Ciast mamy dwa rodzaje: gotowane i pieczone. Te znów dzielą się na słone i słodkie. Do wina szczególnie nadaje się makaron typu tasiemki lub łazanki ze skwarkami i twarogiem, obficie polane śmietaną. Nie wolno zapomnieć, że skwarki muszą być świeżo topione, a kiedy tylko topić się zaczną, trzeba skropić je mlekiem, żeby były apetycznie chrupkie. Bez tego stracą połowę swojej wartości. Zwracam też uwagę na łazanki z kapustą, dobrze oprószone pieprzem, oraz kopytka ziemniaczane polane maselkiem z tartą bułką. Każda z tych potraw powinna błyszczeć od tłuszczu. No, a łazanki zapiekane z szynką! To dopiero królewskie danie! Ugotowane łazanki należy wymieszać z grubo mieloną tłustą szynką i jajkami, a następnie umieścić w wyłożonej ciastem formie i zapiec jak babkę w piecyku, na złoto-brązowy kolor.

Tę potrawę należy polewać sosem beszamel albo jadać z sosem tatarskim, zawsze popijać dobrym pięcio-dziesięcioletnim burgundem lub nawet winem typu porto.



Spośród ciast słodkich szczególnie sprawdza się kruche ciasto na maśle oraz biszkopt. Z mącznych rzeczy polecić jeszcze mogą knedle z powidłami i knedle ze świeżymi śliwkami.

Przy uroczystych, wielkich obiadach, na których serwuje się wiele dań, koniecznie trzeba ustalić kolejność podawania win. Jesienią, kiedy mamy pod dostatkiem wszelakiego drobiu, ryb i dziczyzny, do przystawki rybnej należy podać wino z okolic piaszczystych, lekkie i wytrawne. Jeśli to będzie sandacz, to najlepiej pasuje wino muszkatołowe. Jeśli podaje się rybę z majonezem, to wówczas można także podać młode i lekkie wino czerwone.

Przystawkę na ciepło niech stanowi rizotto z drobiowych wątróbek, z zielonym groszkiem, pieczarkami i nacią pietruszki. Do tej potrawy podajemy wyłącznie cierpkawe wino czerwone. Ja zawsze tak robię. Mięsa na drugie danie należy podawać stopniowo, zależnie od możliwości trawienia. Wina też w tej gradacji, od lekkich do coraz cięższych. Przy ciastach kolejność odwrotna, a na zakończenie obiadu czy kolacji całkiem stary rocznik z Szentgyörgyhegy, a kiedy każdy myśli, że to już koniec obżarstwa, polecam do czarnej kawy pół kieliszka prastarego wytrawnego tokaju (samorodny).

O paleniu nie będę wiele pisał. Po sytym obiedzie najlepsze będzie cygaro, kubańska hawana – na pierwszy dymek. Drugim niech będzie albański papieros ze złotawym, piekielnie mocnym tytoniem, a trzecim lżejszy grecki względnie serbski papierosik. Po takich zwykleszych obiadach również w pierwszej kolejności polecam cygaro, a po mniejszych obiadach, w małym przyjacielskim kółku, mogą być cztery rodzaje papierosów: egipskie, angielskie, serbskie i nie za mocne węgierskie. Przy samotnym popijaniu należy palić fajkę. W zależności od nastroju może to być fajka nabita aromatycznym angielskim tytoniem bądź też zwykłym węgierskim. Przekonałem się niejednokrotnie, że nawet ci, którzy



przykładają wielką wagę do kolejności potraw i win, którzy starannie komponują całość, nie przywiązują już znaczenia do harmonii palenia tytoniu. A rzecz jest ważna i należałoby uregulować ją odpowiednimi zarządzeniami; darmo ich jednak oczekiwać od współczesnych ateistycznych rządów.







Kiedy pić, a kiedy nie?

Piciem rządzi właściwie jedno jedyne prawo: pić można kiedykolwiek, gdziekolwiek, o każdej porze i byle jak! Jak na poważne czasy, poważnego człowieka i stateczny naród, powinno to w zupełności wystarczyć! Ale tego prawa mocno się teraz nadużywa. Mówiono mi, że pewien człowiek w letni wieczór, w altanie popijał wino z Szentgyörgyhegy i jednocześnie czytał gazetę. Przecież to świętokradztwo, wprost nie do uwierzenia! Tak znakomite wino należy pić w najbardziej uroczystych chwilach życia, przy pięknie, kolorowo nakrytym stole, z postawionym na nim wazonem świeżo ściętych kwiatów. W ręku należy mieć tom wierszy jednego z tytanów poezji – Pindara, Dantego lub Keatsa. Kto nie czuje szczególności takiej chwili, ten jest człowiekiem straconym.

Bywają też inne barbarzyńskie przypadki. Na uroczystej kolacji pito do młodej gąski wino z Szekszárd, a jeden z obecnych panów wzniósł tym winem zdrowie wojewody. Niestety, i tak bywa. Opowiadano mi również, że w pewnej wsi miejscowy rejent popijał leczo z kielbasą prastarym winem z opactwa Pannonthalma. Jeśli to prawda, to albo ten rejent jest zwykłym ateistą, albo też jest niepełna rozumu.

Picie wina ma naprawdę wiele wspólnego z miłością. Można kochać się kiedykolwiek, gdziekolwiek i jakkolwiek. Ale zarówno w piciu wina, jak i w miłości niezwykle ważne są okoliczności tego zdarzenia. Do wina trzeba dostosować zarówno porę roku, jak i porę dnia. Do pogodnego obiadu nie wolno podawać melancholijnego wina, a na urzędowym spotkaniu nie będziemy serwować winka żartobliwego, budzącego wesołość. Jeśli jesteś samotny, poza domem, szukaj perspektywy, bo wino lubi wysokość i piękną panoramę. Jeśli jesteś w domu, nakryj stół obrusem, bo tylko barbarzyńcy wystarczy cerata. Zawsze przegryź coś przed piciem, na przykład kilka orzechów włoskich lub laskowych, migdały czy też słodkie kasztany. Orzechy, migdały i kasztany zawierają olejki, które wydobędą smak wina. Uroku dodadzą piciu chryzantemy, żółte, białe lub fioletowe, ustawione jesienią na stole, w wazonie. Zapamiętaj to koniecznie!

Picie wina nie doczekało się swojej muzy, ale tylko ten, kto wychował się pod skrzydłami muz, kto lubi muzykę i poezję, potrafi zachwycać się malarstwem, ten potrafi też wybrać właściwą porę na pracę, na spacer, sen, rozmowę i lekturę, a także na wino i miłość.

Przestrzegam też przed nadmierną pedanterią; kto kocha wina i kobiety, musi żyć tak, jak żyje rozwichrzona bohema, nie powinien za bardzo przejmować się drobiazgami, ciągłym pilnowaniem, żeby wszystko było na swoim miejscu, dbaniem o porządek w spiżarni, równiutkim ustawianiem torebek i książek, katalogowaniem wszystkiego, co się tylko da skatalogować.

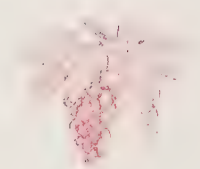
Nie bój się też wziąć kurzego udka do ręki, by spokojnie je ogryźć. No i nie podliczaj pocałunków i nie układaj ich według natężenia słodyczy i upojności, oznaczając je karteczkami z datą i miejscem, aby wprowadzić swoje doświadczenia do ksiąg wieczystych. Przy winie i w miłości tacy pedantyczni maniacy są po prostu nie do zniesienia.



Wino nie lubi prostej, monotonnej linii, dlatego właśnie opici winem mają nieskoordynowane ruchy, zataczają się. Wino kocha takie swobodne balansy. Ten, kto wypił dużo wina – tańczy, ten, kto schlał się wódką – pada, przewraca się, wali głową w przeszkodę, by już potem nie podnieść się z ziemi. Pierwszy uprawia paraboliczny taniec, drugi porusza się kanciastymi załamaniami. Pierwszy krąży, drugi się czołga. Tak właśnie wygląda różnica między narodami wina a narodami wódki, wyrażająca się nie tylko w ruchach, ale i w sposobie myślenia, uczuciach i stylu życia. I taka jest różnica między ludźmi żyjącymi w cieniu muz a barbarzyńcami.







Jak pić?

Woda jest prażywiołem. Woda przemienia się w wino, a wino przemienia się w krew. Woda jest materią, wino duszą, krew intelektem. Z materii powstaje duch, z ducha intelekt, oto podwójna transformacja, jaką musimy przechodzić na ziemi.

Tak określona została nasza egzystencja, a powinna ona przebiegać w odpowiednich okolicznościach. Picie wina, jak to już powiedziałem, opiera się na jednej zasadzie: kiedykolwiek, gdziekolwiek, jakkolwiek. Ale pijąc wino trzeba zachować przede wszystkim godność i tu nasuwa się istotne pytanie, które brzmi: jak pić?

Przede wszystkim w szkle, w kieliszkach. I tu już mamy problem. Gdziekolwiek jadłem, w domu czy w gościach, powtarzało się to samo. Ku memu wielkiemu zmartwieniu. Po zjedzeniu zupy, zwyczajem przodków wypijałem swoje czterdzieści kropel (ponoć dokładnie tyle, według Węgrów, mieści się w stugramowym kieliszku – *przyp. tłum.*). Czterdzieści kropel – tyle właśnie należy wypić po zupie. Potem następuje drugie danie, a więc mięso z jarzynami i innymi dodatkami. Kiedy człowiek zje więcej niż połowę dania, przychodzi najwłaściwsza chwi-

la do wypicia, pragnienie jest wielkie, a kieliszek tym razem za mały! Nigdy nie udało mi się spotkać takiego kieliszka lub szklanki, których objętość wahałaby się między trzema i pół a czterema decylitrami, żebym mógł przyrządzić swój wypróbowany szprycer i w odpowiednim momencie wychylić wszystko jednym haustem (Węgrzy do wina, podczas obiadu, dolewają wody sodowej i tak powstaje szprycer – *przyp. tłum.*).

Pewnie niektórzy skwitują mój kłopot sugestią, że przecież mogę wypić kolejny kieliszek, ale tak myśleć może tylko barbarzyńca! Dwa kieliszki to nie to samo, co jeden, który wychylić można jednym haustem, jednym ruchem i jednym tchem. Nie należy przerywać tej czynności. Trzeba do końca zaspokoić pragnienie, które w moim przypadku wynosi trzy i pół do czterech decylitrów wina. Ani więcej, ani mniej. Miarą mojego pragnienia jest kielich dokładnie tej samej objętości, wypity jednym tchem, do dna. Czyż muszę jeszcze dalej tłumaczyć?

Nasi przodkowie byli pod tym względem mądrzejsi. Stawiali przed sobą puchary, nalewali do pełna i każdy pił tyle, ile mu się chciało. Ale z pucharu pije się do dna tylko czyste wino bądź już rozcieńczone w tej samej proporcji. A ja chciałbym zmieniać proporcje szprycera.

Apeluję zatem o jak najpilniejsze produkowanie kielichów o objętości czterech całych i trzech czwartych, czyli prawie półlitrowych, i o wprowadzenie ich do sieci gastronomicznej całego świata. Jest to bowiem miara, jaka zaspokaja największe pragnienie człowieka, ale o tym nasi ateści nie mają bladego pojęcia. Najważniejsze jest dziesięć! Dziesięć deka mięsa, wędlin czy słodczy to dla mnie za mało, piętnaście za dużo, a dwanaście i pół nie istnieje w tym bezdusznym społeczeństwie. Niech wino określa pojemność kielichów, a nie kieliszki ilość wina. Oto istota moich żądań. W każdym przyzwoitym domu, w którym naprawdę szanuje się wino, powinno być co najmniej dwadzieścia rodzajów kieliszków, od pięć-



dziesiątki na tokaj poczynając, a na półlitrowym kończąc. Inne kieliszka należy używać przed południem, a innego po południu. Uczestnicy nudnych narad i długich konferencji powinni dostawać półlitrowy puchar, aby pijąc powoli, dotrwali do końca zebrania. Przy lżejszych dyskusjach wystarczą oczywiście mniejsze kieliszki. Ogólnie rzecz biorąc, pojemność kieliszków należy dostosować do gatunków wina czy też rozwodnionego szprycera. Trzeba kierować się wyczuciem, żeby znaleźć właściwe rozwiązanie. Inne kieliszki podajemy przy grze w karty, a inne na wieczorach muzycznych. Inne przy kierkach, a inne do taroka. Trzeba również zważać na jakość szkła, zwłaszcza na jego grubość. Jakże bowiem pić dobre wino z grubego szkła?

Przy tej też okazji należy odpowiedzieć sobie na pytanie, w jakim towarzystwie najlepiej pić wino. Wiadomo już, że gdziekolwiek, kiedykolwiek i jakkolwiek, ale wiadomo też, że grono pijących zależy od rodzaju pitego wina. Wina powszechnego, takiego jak chleb, które mogłoby być pite przez wszystkich z okazji jakiegoś wielkiego święta, na przykład dnia światowego pokoju – nie jest za wiele. Spośród węgierskich win proponowałbym na taką właśnie okazję jedynie wino z Somló. Paradoksalnie, bo przecież jest to wino samotników, ale faktem jest, że dziś o pokoju na całym świecie marzą wyłącznie samotnicy. W towarzystwie dwudziestu-trzydziestu osób, czyli w większym towarzystwie, powinno się pić wina młode. W gronie studenckim należy sięgać po lekkie wino z gleb piaszczystych, sfery artystyczne niech popijają wino z okolic Csopak i Arács. W małej grupie smakować będzie wino z Gyöngyös, a dwóm-trzem osobom rekomenduję wina badacsonńskie, zakochanym – wina z Szekszárd, a przyjaciółom – bardzo stare wino, i to w małych kieliszkach, żeby często mogli się nimi stukać.

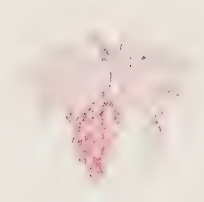
Chciałbym również spopularyzować na Węgrzech konkurs win. Jedną z najprostszych, i niestety popularnych, form współzawodnictwa jest oczywiście wy-



ścig, kto więcej wypije. Znacznie ważniejsza byłaby rywalizacja dotycząca znajomości wina. Można by praktykować tę zabawę w większym towarzystwie. Na przykład: w butelkach mamy sto gatunków win i tylko jury wiedziałoby, do której butelki jakie wlano wino, jakiego gatunku, z jakich okolic i jakiego rocznika. Ten, kto rozpozna najwięcej win, otrzyma zwycięski wawrzyn. Konkurs byłby dodatkowo utrudniony, gdyby rozgrywano go po ciemku, kiedy zawodnik nie widzi barwy trunku i rozpoznaje go wyłącznie po bukiecie i smaku. Kto z tego konkursu wyjdzie zwycięsko, ten powinien otrzymać dożywotni pobyt w jednej z naszych słynnych winnic.







Gdzie pić?

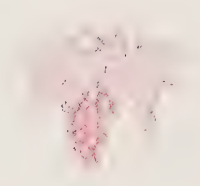
Gdyby jakaś kobieta zapytała mnie, co ma zrobić, żeby być piękną, odpowiedziałbym jej: wyjdź na słońce, kochanie, tylko to jest piękne, co znajduje się w blasku słońca. Obejrzyj zakryte normalnie części swego ciała. Są jak ślepe. Kiedy zdejmiesz ubranie, obnażysz się, odzwyczajone od światła miejsca bezradnie mrużą oczy. Smutne są pozbawione słońca uda, smutna – przetrzymywana w ciemności, piękna przecież tarcza brzucha o atlasowej skórze. Spójrzmy na przychodzące do łazienki kobiety, które poza łazienką nigdy nie miały odwagi, żeby się obnażyć i nawet w noc poślubną nie zdejmowały koszuli. Jakże wątłe i wynędzniałe są te części ciała zawsze starannie ukryte. A zatem: do słońca! Ukażmy słońcu całe ciało, niech nawet najmniejsza drobina cieszy się słońcem, szeroko otwierając swoje oczka. Należy rozkoszować się słońcem świadomie i zalotnie, bo to jedno i to samo. Gdy przetrzymywany w ciemnościach brzuch nagle znajdzie się w promieniach słońca, jest po prostu przerażony. I nie ma wtedy bardziej nieapetycznego widoku. Zrzućcie ubrania, dopuśćcie blask, światło, a staniecie się posągami bogiń. Nie sądźcie jednak, że to już wszystko, że kult nagości i opalona na brąz skóra są same w sobie pięknem. To złudne. Aby osiągnąć prawdziwe piękno,

należy codziennie, przez dziesięć minut, chodzić nago przed lustrem. Wtedy nauczysz się, że nie wolno żyć w cieniu! Nie dopuść, aby zawładnęły tobą niewiedza i ciemnota. Musisz się wyzwolić. Nie wolno wieść życia bez blasku. Zatem: więcej słońca. Słońca, powiadam! Zatręchła woń znoszonych ubrań wyparuje szybko i będziesz tak świeży, jak świeży jest morski wiatr. Jak wino.

Możesz więc pić wszędzie i nigdy się nie ukrywać. Jeśli będziesz się ukrywał, staniesz się jak to smutne ciało kobiety, która nawet w noc poślubną nie zdjęła koszuli. Będziesz ślepy i nędzny. Pij wszędzie, bądź tego świadom, bądź zalotny, bo to jedno i to samo. Latem pij wino w ogrodzie, w cieniu drzew lub na werandzie, a w upalny dzień – w chłodnym pokoju lub w piwniczce. Pozbądź się wszelkich trosk! Nie możesz żyć ciągle przygnębiony. Powtarzaj sobie: teraz piję wino i nic poza tym mnie nie obchodzi. Nie próbuj sam się okłamywać, to jest podstawa. Nie bądź takim typem, który jak purytanin ciągle zapowiada, że nie będzie jadł, nie będzie nic jadł, a przez cały czas napycha kałdun. Czynь wszystko, na co tylko masz ochotę. A nade wszystko – nie zabraniaj sobie miłości. I wina. Jeśli tak właśnie będziesz postępował, to siądziesz sobie spokojnie w przydrożnym rowie, wyciągniesz zza pazuchy butelkę i napijesz się do woli. I słusznie zrobisz. Zimą możesz popijać przy kominku lub w kuchni, na śniegu i w karczmie, przy biurku. Nawet na rogu ulicy, ot tak, jednego łyka bez żadnego wstydu. Możesz pić samotnie w swoim pokoju, w łóżku, a nawet w wannie, byle byś się tylko dobrze czuł, byle ci było dobrze.







Res fortissima (pietystom i purytanom)

Mężczyźni i kobiety, młodzi i starzy, ot, jakieś dwadzieścia osób zebrało się w sieni piwnicy, gdzie stoją beczki z winem. Ten wieloraki skład towarzystwa jest bardzo ważnym szczegółem. Nie będzie dobrej zabawy, jeśli w takim towarzystwie zabraknie ludzi starych, bo tylko im uchodzi opowiadanie śmiałych kawałów, oni najwięcej pamiętają i są najdowcipniejsi. Jeśli ktoś przez całe życie mądrze popijał, to na starość, dzięki winu właśnie, jest całkowicie wyzwolony z ciasnych konwenansów, jest swobodny.

Przed wejściem do piwnicy, w cieniu dwóch potężnych, wiekowych orzechów, stół nakryty kolorowym obrusem, a na nim kielbasy, wędzona słonina, szynka, olbrzymi bochen chleba oraz pogacze ze skwarkami. Jest też papryka, zielona i czerwona, w kształcie pomidorów, słodka i ostra, jaką kto lubi. Pod drzewem stoją butelki z wodą mineralną. Dziesięć kroków dalej płonie ognisko i mężczyźni strugają już patyki na rożny. Pieczeniu słoniny (koniecznie wędzonej, z naciętymi plastrami, które wyginają się w koguci grzebień; kawałeczki tej opieczonej słoniny z chlebem, na który podczas pieczenia skapuje tłuszcz, to tradycyjne danie węgierskie, pod które można wypić morze wina – *przyp. tłum.*) towarzyszy de-

bata gospodarza z radą mędrców, czyli trójką najbardziej doświadczonych i najstarszych biboszy; rzecz dotyczy wybrania właściwego gatunku wina na początek. Najzwyklejszym rozwiązaniem byłoby najcieńsze, kwaśnawe młode wino. Dawny to zwyczaj i trzeba się do niego stosować. Zeszłoroczne, muszkatołowe znakomicie się udało – zauważa jeden ze starców. Idzie w głowę – podpowiada drugi. Kobiety za wcześnie zaczną wariować – zauważa gospodarz. Na to nigdy za wcześnie – dodaje najmądrzejszy. Idą zatem do piwniczki i pociągają muszkatołowego. Szlachetny, czysty muscat otonel, z tego jasnego gatunku, pobłyskuje zielenią i ma szelmowskie spojrzenie. Obok stoi beczka ze słodkawą kadarką. Istny sok malinowy – rzecze jeden z sędziwych po dotknięciu językiem trunku. Ale i tej kadarki spuszczają do kilku butelek. Trzecim winem jest zeszłoroczny reński riesling. Kolejno pociągają po małym łyżku i z aprobatą kiwają głowami. „Spróbujcie i zobaczcie” – powiada *Psalterz*. Napełniają więc w milczeniu kilka butelek tym winem i wynoszą z piwnicy, po czym ustawiają na stole.

Kolej na pierwszą szklaneczkę. Niewiasty też dostały muszkatołowego i chciwie wypily pierwsze szklanki. Nim jeszcze słonina zaczęła się przypiekać, kobiety podciągnęły spódnice, a dziewczętom błysnęły oczy; odrzuciły głowy do tyłu. Nabrzmiały im wargi.

Otóż to jest właśnie to, o czym pragnąłbym mówić. O owej groźnej władzy wina, czyli o powstaniu skłonności do łatwego oddawania się, do zwyczajnego kurestwa. Nie bójcie się tego słowa, moi przyjaciele! Jeśli mowa o winie, nie należy bać się niczego. Bo właściwie jak wyglądałby świat, gdyby w kobietach nie budził się ów przemożny instynkt? Co by się działo, gdyby kobiety nie stawały się wyzywające, gdyby nie pragnęły nikogo uwieść, gdyby nie były zalotne, namiętne oczekujące na zbliżenie? Cóż by się wówczas działo? Spójrzmy na tę sprawę z dwóch stron: od strony dobrej i złej. Zła strona to strona ateistyczna. Ateizm



to u kobiety właśnie owo złe kurestwo, strona dobra to kobieta jako coś niezwykle zachwycającego. Największe niebezpieczeństwo i ciemność, z której może wynikać wielkie zepsucie lub coś na pograniczu świętości.

Przypatrzyć się uważnie tej młodej kobiecie z lekko wzburzonymi włosami: jej ruchy, gesty są krągłe jak jej piersi i uda. Krągła jest melodia, krągły jej zapach i smak. Gdy kobieta się śmieje, jej głos jest jak podniesienie. Oczy rzucają skry. Nozdrza rozszerzają się i lekko drżą. Obce jest im w tej chwili całe zło, wyrachowanie, szminki, świecidełka, cynizm. Są upojone w zapamiętaniu. W takich chwilach pocałunki są najgorętsze, najtkliwsze. Już ledwie mówi, coś szepcze, nie ma w niej śladu wyuzdania. Jest po prostu sobą. Gdy patrzy na nią mężczyzna, narasta w nim pożądanie, pożądanie tej prawdziwej kobiety. Ona już potrząsa burzą włosów, pada na wznak w bujną trawę, rozkłada ramiona. Spódnica podsuwa się w górę, ale nikt tego nie zauważa.

Starożytni Grecy wiedzieli, że najgłębiej skrywaną cechą istoty kobiecości jest chęć spełnienia seksualnego. Kiedy jednak upojone pożądaniem kobiety rozpoczynały daleko w górach swój szaleńczy taniec ku czci Dionizosa, wtedy mężczyznom nie wolno było podejść nawet w pobliże. Jeśli któryś złamał ten zakaz, bywał rozrywany na strzępy. Tu odbywał się wyższy stopień miłosnej ekstazy, w której mężczyzna jest zbędny, niepotrzebny. Pałający czerwienią żar dochodzi bieli, przybiera formę wyuzdanego odurzenia, każe złożyć siebie w ofierze, staje się religią.

Z tej religii można czynić miłość. Bez tego żarzącego się ognia, my, mężczyźni, całe życie trzęsiemy się z chłodu. Jest nam zimno. Ale głosimy publicznie i wmawiamy niewiastom, że wszystko, co czynimy, ma na celu ich dobro, że wszystko jest dla nich. Jedne się tylko uśmiechają, inne uwierzą. Powtarzam: z tej religii wolno czynić miłość, ale nie wolno zamieniać jej w interes, handel,

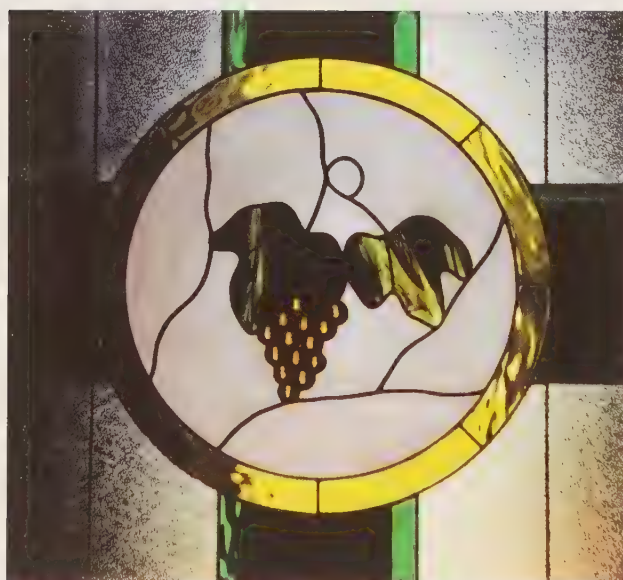


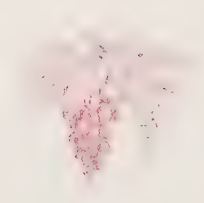
w przemoc władzy, nie wolno wykorzystywać tej sakralnej miłości do przekupstwa, do zdobywania przez kobiety pieniędzy, biżuterii, strojów. Pod żadnym pozorem nie należy właczać tej miłości w okowy pietyzmu i purytanizmu, stosować surowych ocen, wkładać w szczękościsk morałów. W obłudne potępienie, psychopatyczną pedanterię, histerię bądź fałszywe samouwielbienie.

Wino zawiera w sobie wszystkie olejki, zarówno te żarzące się czerwienią, jak i lśniące bielą, szlachetnego i podłego seksu. Kiedy kobieta pije wino, wtedy właśnie wychodzi na jaw, w którą stronę się skłania, czy jest prostytutką, czy też jej miłość jest innego gatunku. Wino zresztą nie takie cuda czyni.

Swego czasu, podczas pobytu na słynącej ze swoich winołości górze Somló, opowiedziano mi historię o pewnym węgierskim arystokracie, zapamiętałym myśliwym, który pojechał polować do Indii. Był gościem jednego z maharadzów, który go niezwykle serdecznie przyjmował. Kiedy więc nadeszła chwila wyjazdu, nasz hrabia zaprosił swego gospodarza na Węgry. Jeszcze tego samego roku maharadza zawitał na Węgry i pewnego wieczoru, w trakcie raczenia się winem, zwierzył się ze swej tragedii. Niedawno poślubił piękną, młodą kobietę i mimo że był w kwiecie sił swoich trzydziestu pięciu lat, utracił męskość. Na próżno jeździł do sanatoriów i sprowadzał do siebie wybitnych specjalistów. Na nic zdały się pastylki, kuracje, zastrzyki. Potencja nie wracała. Biedna żona była już na krawędzi załamania, a maharadza bliski obłędu. Węgierski hrabia nie odezwał się ani słowem, tylko wezwał podkomorzego i kazał mu przynieść dzban wina z Somló. Potem nakazał, aby w apartamencie maharadzy zawsze stało to właśnie wino. A kiedy gość wyjeżdżał, otrzymał w podarunku skrzynkę owego trunku. Kilka dni później nadeszła z Indii depesza: *Dziękuję przyjacielu stop proszę pilnie o dziesięć skrzynek tego wina stop.*







Vita iluminativa (ostatnia modlitwa)

Końcowy wniosek z rozważań o anatomii upojenia sprowadza się do twierdzenia, że ten stan jest bezgranicznie wyższy od codziennej powszedniości, że budzi w człowieku bystrość umysłu, właściwe spojrzenie na wszystko, co w życiu piękne, wzniosłe, poważne, czyste, rozkoszne. Jest to stan wyższej trzeźwości. Jest to uwznioślenie, z którego rodziła się – według starożytnych – sztuka, to znaczy: muzyka, miłość, filozofia. A także prawdziwa religia. Dobra religia jest religią odurzenia, złą religią jest powszednia wiara w rozum, ateizm. Klucz do życia oświeconego (*vita iluminativa*) znajduje się w naszych rękach, a tak naprawdę – w naszych beczkach i butelkach z winem. To wino uczy nas, czym jest upojenie, czym stan wyższej trzeźwości, czym światłe życie.

Wiele razy sprawdzałem, zarówno osobiście, jak i z doświadczenia innych, że największe głupstwa popełnialiśmy w życiu, kiedy za wszelką cenę chcieliśmy być bardzo mądrzy. Nie na tyle jednak mądrzy, żeby wyrzucić rozum za okno. Nasza mądrość się nie sprawdzała. Wszelkie wyliczenia i kalkulacje brały w łeb. Jak temu zaradzić? Powiedziałem przed chwilą. Należy być trzeźwym, a prawdziwie trzeźwy jest ten, który jest odurzony. Odurzony winem!

Być może ten wniosek wydaje się śmiały, ale nie zamierzam się przy nim zatrzymywać. Stawiam nowe pytanie: czym jest chorobliwy niepokój, irytacja, chaotyczna pogoń za czymś – tak znamienne dla naszych czasów? Nazywana nerwowością, jest charakterystyczną cechą ateistów. Naprawdę, nie sposób żyć bez religii. Prastara i niepodważalna to zasada. Jest dobra religia i zła religia. To wszystko. Albo człowiek wierzy w Boga, albo w jakieś surogaty, których może być wiele. Nazywa się je ideologią, światopoglądem, postępem, humanizmem, dyktaturą. U kobiet jest to próżność, samouwielbienie, fetyszyzm, histeria. Współczesny nam surogat religii nazywa się materializmem. Dlaczego tak właśnie się nazwał, pozostanie zagadką. Bo tak naprawdę to właśnie ja jestem materialistą, ja we własnej osobie, ponieważ modłę się często do faszerowanej papryki i knedli ze śliwkami, marzę i śnię o zapachu kobiety, przepadam za drogimi kamieniami, żyję w poligamii ze wszystkimi gwiazdami, kwiatami oraz uwielbiam wino. Wino! Słyszycie? Ale rzecz w tym, żeby rozróżnić, co jest dobrem, a co złem. Otóż ja jestem dobrem. O tamtych materialistach myślę, że to żadna materia, tylko zwyczajny beton. Ani go zjeść, ani wypić, ani polizać, a cóż dopiero przespać się z czymś takim. Jest to trup materii, obrzydliwy, ciężki pył, symbol powszedniej umysłowości, bezduszna masa z zimnym wyrachowaniem, czysta abstrakcja, materia ateizmu.

Stawiam więc pytanie: co jest właściwie powodem niepokoju współczesnych ateistów? Odpowiem. Ateizm jest po prostu chorobą. Jest chorobą abstrakcyjnego życia, na którą to chorobę istnieje tylko jedno lekarstwo naturalne. Zakochać się w pierwszej napotkanej pięknej kobiecie, spacerować wśród kwiatów, dużo i smacznie jadać, zanurzyć się w świerkowe lasy, słuchać muzyki, oglądać malarstwo i pić wino, wino, i jeszcze raz wino. Albowiem dobra religia mieszka tylko w zdrowym ciele. Inaczej rozpadnie się i ulotni. Tak powiedział jeden z naszych wielkich i mądrych współczesnych, i to w chwili szczególnego olśnienia. Cha-



otyczne, pełne pośpiechu życie w chorobliwym stresie jest jałowe jak pustynia, a wynika z godnej pożałowania działalności ateistów. Uwierzcie: jedynym lekarstwem na tę chorobę jest wino. Przyjmijcie do wiadomości, moi biedni uczniowie, że jesteście nie tylko ułomni duchem i ciałem, jesteście nie tylko idiotami, ale żyjecie w nieczystości i z tego rodzi się wasz niepokój. Dlatego właśnie jesteście tacy nieszczęśliwi. Dobra religia to życie naturalne, czyste sumienie, spokój i mądrość. Szczęście nie zamieszka w człowieku nieczystym, dlatego jesteście nerwowi i samolubni, abstrakcyjni i nieszczęśliwi, nie oczyściliście się i nie przygotowali do wielkiego olśnienia. Wina! Pijcie wino, raz jeszcze powtarzam. Ono pozwoli wam zmierzyć się z samym sobą, da wam odwagę do pocałunku, do zrywania kwiatów, zawierania przyjaźni, przyniesie głęboki i spokojny sen, pozwoli się śmiać! Zamiast gazet, zacznijcie czytać wiersze.

Zdaję sobie sprawę, iż moje poglądy, to co głoszę, zostaną przez wielu uznane za skandaliczne, głupie. Znam tych, którzy tak właśnie powiedzą. Dwa tysiące lat temu podobni im ludzie besztali apostoła Pawła. Żydzi uważali wypowiedzi apostoła za skandaliczne, Grecy za głupie. Dziś to, co ja głoszę, jest również dla Żydów (zarówno purytanów, jak i pietystów) skandalem, a dla Greków (scjentyistów) głupotą. Nie myślcie, moi drodzy, iż dlatego, że jestem religijny, to dam się stłamsić i upokorzyć, że uwierzę w swoją głupotę, ciemnotę, chytrość, obłudę, która umożliwia mi łykanie słodyczy, kiedy nikt tego nie widzi. Tak właśnie postępuje pietysta, którego przed chwilą zdemaskowałem i który nie ma nic wspólnego z dobrą religią. I on jest takim samym ateistą jak purytanin lub scjentyista. Jednym jest faryzeuszowski Żyd, a drugim cyniczny Grek. Nie jestem głupi, ciemny ani chytry. Kocham świat! Mogłeś się o tym przekonać. I wierz mi: wszyscy ludzie dobrej wiary są tacy sami. Oni wiedzą, co jest dobrem, co złem, co jest skandalem i głupotą.



A teraz z innej beczki. Nie odwracam oskarżenia, ono samo kieruje się przeciwko wam, przeciwko Żydom i Grekom, w stronę abstrakcji, w stronę ateistów. Uznaję za fałszywą do gruntu opinię, że człowiek religijny jest nijaki, kłamliwy, smętny i niezdarny, a wyznawana przez niego religia jest skandalem i głupotą. W jakiż sposób mógł powstać tak wstrząsający pogląd?

To wy, ateiści, żyjecie skandalicznie i głupio. Nie będę was jednak potępiał, oburzał się. Wskażę wam po prostu właściwą drogę. Z niczego nie rezygnujcie, jedzcie, kochajcie się, nie odmawiajcie sobie rozkoszy, a przede wszystkim pijcie, pijcie i jeszcze raz pijcie!

Nie pragnę tego, aby było mniej, lecz chcę, aby było więcej. Różumiesz, ośle?! Przemawiam do was – sejentyści, pietyści i purytanie – naprawdę ze szczerzego serca. Jeśli kilka razy byłem może zbyt ostry, nie obrażajcie się. Nie wolno się gniewać. To było coś na kształt *blasphème d'amour*, jak mawiają Francuzi. Człowiek klóci się tylko z tym, którego kocha. I wierz mi, przyjacielu ateisto, że religię nie darmo nazywają religią i wiążą ją z Bogiem. Rzeczywiście, boska to sprawa kochać swoich nieprzyjaciół. Nie twierdzę, że tej charyzmy jest we mnie tak wiele, ale przecież to z niej czerpałem światło przy pisaniu tej książeczki, z niej wyrastały moje przekonania. Pamiętaj, do ostatniej chwili nie jesteś zgubiony, do ostatniej chwili nie jesteś potępiony. Tylko od ciebie zależy, czy potępiony zostaniesz. Każda dusza rodzi się w kształcie doskonałym, kompletnym i nie powinna niczego utracić ze swojego zdrowia. Bądź mądry, odzyskaj zdrowie swej duszy. Lekarstwo otrzymasz wszędzie. Pij! Częstuję cię esencją czystości i odurzenia.

Pij więc, a reszty dokona wino.

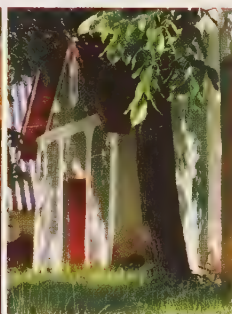




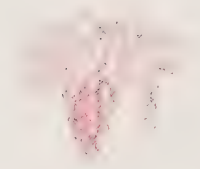
SÁNDOR MÁRAI

RZECZ

o węgierskich winach







Wino to męska rzecz...

Wino to męska rzecz, więc cicho należy o niej mówić. Najlepiej przy szklance wina.

Na starość muszę mieć własną piwnicę na wino. Postanowiłem już to absolutnie. Niczego więcej od życia nie będę wtedy pożył. Upatrzyłem już sobie nawet miejsce na tę piwniczkę. Niedaleko domu, tak, abym mógł tam spokojnie dojść. Będę zważał, aby okoliczni sąsiedzi, właściciele winnic oraz sadów, winiarze, nie dowiedzieli się niczego o mojej miejskiej przeszłości. Jeśli ślepy los będzie mi sprzyjał, to po siedemdziesiątce przyzwoici ludzie uznają mnie za równie przyzwoitego, za swojego winiarza, a więc kogoś, kto wie, gdzie trzeba umierać. Bo nie ma piękniejszej śmierci niż przy swoim winie. Siądę sobie wtedy na ławie pod rozłożystym orzechem rosnącym przed wejściem do mojej piwniczki. Będzie tam stół, na którym postawi się butelki i szklanki. Tam będę czekał na śmierć, bo naprawdę nie masz nic piękniejszego niż umrzeć przy winku. Tym najlepszym oczywiście, z omszałej butelczyny odłożonej na specjalną okazję. I powinno to nastąpić po winobranii, kiedy młode wino już się uładziło, ale jeszcze nieco burzy się, pracuje. Wokół orzechy strącone z drzewa przez wiatr, jesienne słońce świeci,

przygrzewa. Z nie większą jednak mocą niż miłość starego człowieka. Więc siedzę sobie przed swoją piwniczką, piję dobre wino, pięcioletnie, wytrawne, białe z tej cudownej wulkanicznej góry Somló, opodal Balatonu. I tak czekam na zgon.

Wyobrażam też sobie tę swoją piwniczkę nim ta kostucha po mnie przyjdzie. Pod jej omszałym sklepieniem znajdzie się dwadzieścia antałów. Na obłych klepkach beczek wypiszę kredą gatunki i roczniki win. Z całą pewnością będę miał trzy beczki rieslingu. Wśród węgierskich win bowiem właśnie riesling jest absolutną oczywistością i niczym myślenie wiąże ludzkie sprawy w jeden głębszy sens. Nie bójmy się komunałów: promieniuje z niego samozachowawcza siła. Riesling nie musi być stary, wystarczy trzy- lub czteroletni. Naturalnie powinien to być olaszrizling, czyli z włoskiego szczepu, w którego gładkości wyczuje się łacinę z pochodzenia i pannońską już uprawę. Węgier raczej rzadko zawiedzie się na rieslingu. Wprawdzie wokół, w całym kraju rozlewają wiele marnego cienkusa, ale na nazywanym „włoskim”, a przecież węgierskim rieslingu, człowiek na ogół nigdy się nie zawiedzie. Pije się zaś to wino tak, jakby z krewnymi się rozmawiało.

Był swego czasu pewien gatunek rieslingu, który znałem tylko w butelkowanej postaci. Z winnic księcia Festeticha, z nadbalatońskich wzgórz. Nie kupisz tej odmiany, a jeśli już, to w drodze absolutnego wyjątku. Swego czasu ten wychowany na Węgrzech, ale przecież reński riesling od Festetichów był uznawany za najszlachetniejszy spośród białych win w naszym kraju. Tylko może rieslingi z okolic Somló mu dorównywały. Ten reński od Festetichów był zielonkawy, a bukiet miał jak najlepsze roczniki chablis.

Miało to wino w sobie coś niezwykłego, co zresztą i w człowieku rzadkie: indywidualność. Jest to zjawisko zanikające, gdyż coraz mniej jest win z charakterem. Podobnie jak ludzi. Riesling jest na Węgrzech tym, co Francuzi po prostu



jednym słowem nazywają białym winem. Szklanką, którą stawia się przed człowiekiem, gdy prosi o białe, wytrawne. Wino, jak chleb powszedni, niezawodny trunek narodu. Jeżeli z tym zwykłym rieslingiem, co to w każdej winiarni i piwniczce stoi, będą na Węgrzech kłopoty, jeżeli nie taki będzie jak należy, to ja już żyć nie chcę!

Piwnica będzie głęboka, latem stale chłodna. Będę w niej zawsze trzymał również coś pod wino. Powieszę na haku pęto pikantnej, paprykowanej kiełbasy, tej z Sopronu, od wędliniarza z jednej z uliczek podzamcza, który dla Austriaków własnoręcznie robi landjaegera. No i szynkę też będę miał w swojej piwnicy. Słoik chrzanu również. I oczywiście potrzebne do wina instrumenty, rurki, lejki oraz zwany złodziejem szklany szpunt, którym wyciąga się wino z beczki. Będzie też kilka butelek, takich klasycznych, pintowych, aby postawić przed każdym gościem. Pint to dawna, uczciwa madziarska miara naszych praojców. Dobrze półtora litra. Zacny Węgier, gdy już dobił męskiego wieku, co wieczór wypijał do kolacji swój pint wina. Obojętnie z nizinnych czy górzystych winnic, białego czy czerwonego. W moich rodzinnych Koszycach wielkie państwo pijało samorodnego tokaja też na pinty. Prosty lud natomiast w targowe dni w winiarniach, zwłaszcza w tej „Pod złotym marzeniem”, smakował samorodnego powoli, na szklanki, bo to przecież był droższy trunek. Tylko polscy kupcy pili w tych winiarniach tokaj, jakby pragnienie gasili. Węgier pił tokaja rozważnie, nie jak na co dzień stołowe.

Z rieslingiem równy jest tylko silvaner. Też wytrawny, ale przecież łagodniejszy. Między tymi dwoma gatunkami było kiedyś jeszcze coś pośredniego, właściwie bez nazwy, określane zbiorczym pojęciem stołowe. Po nim nazajutrz nigdy nawet nutka bólu nie przemknęła w głowie. Stołowe, ta nazwa przylgnęła do tego wina za Franciszka Józefa. To on bowiem, jako pierwszy z węgierskich królów



i austriackich cesarzy, nawet podczas poufnych obiadów, kazał stawiać przed każdym gościem karafkę z tym właśnie lekkim winem. Służba do każdego dania serwowała kolejne, starannie dobierane najlepsze gatunki z cesarskich piwnic, oso- biście je rozlewała do coraz to nowych kielichów, ale każdy dostojny gość z tej swojej karafki mógł do woli nalewać i popijać w trakcie obiadu, a to pozostając przy nim, a to gustując w podawanym przez służbę, a to według uznania powra- cając do tego stołowego, jak mu tego podniebienie życzyło. Franciszek Józef, kie- dy ten zwyczaj wprowadził, był młodym władcą i nie znał się jeszcze na winach, ale już wiedział, czego ludziom potrzeba. Wina i trzeźwej głowy.

Brzydzę się pijanym co najmniej tak samo jak skarżącymi się na żołądek osobnikami, którzy mieszają wino z wodą mineralną. Jak długo i po co chcesz tak ostrożnie żyć? – mój zasmucony przyjacielu. Zatrudnię więc podstarzałe- go szynkarza, koniecznie Szwaba, który nauczy mnie, jak dla moich gości mam robić szprycera. Wina z wodą sodową, która nie ma nic wspólnego z mineralną. Dobrze to zakonotujmy. Woda sodowa to już efekt cywilizacji, zaprawdę, ale pokoleń i stuleci trzeba było, aby Madziar to pojął i wymyślił szprycera, któ- ry jest tajemnicą długiego życia! Swoiste, niemniej prawdziwe jest to, iż zwy- czajny człowiek nie potrafi zrobić szprycera. Choćbyś człowieku na pamięć na- uczył się tej lekcji, kupił odpowiednie szklanki i starannie wymierzył dwie setki wina oraz setkę sodowej. Istotę szprycera zna bowiem tylko profesjonalny szyn- karz. I tenże rodowity Węgier, który odkrył mądrość tego ostrożnego połącze- nia wina z wodą sodową. Na tyle, aby ta mieszanka działała na wyobraźnię po- pijającego człowieka a jednocześnie nie szkodziła szlachetniejszym organom. Odkrycie tego waloru świadczyło o niewątpliwym życiowym doświadczeniu od- krywcy szprycera. Rzecz w tym, że każda, ale to każda woda mineralna żałośnie niszczy charakter wina, a od wody sodowej żadne z białych win, obojętnie czy

1892



to znad Balatonu, czy z Egeru, nie straci swego bukietu i smaku. A przemądre zasady mieszania proporcji wina i sodowej dzięki wieloletniej praktyce ochroniły Madziarów od licznych wyskoków. Obojętnie więc czy to będzie „żarcik”, „dozorca” czy też „długi krok”, bo tak brzmią nazwy proporcji wina i sodowej, znacznie łatwiej jest patrzeć, jak szynkarz tworzy te szprycery, niż samemu to czynić. Jedną ręką bowiem szynkarz nalewa tyle, ile trzeba wina do szklanki o objętości trzech decylitrów, a drugą dłonią jednym naciśnięciem puszcza tyle, ile trzeba do tej szklanki wody sodowej. To jest wiedza praktyczna, dostępna tylko i wyłącznie profesjonalistom. I wielu szynkarzy zostałoby w domach bez pracy, gdyby przeciętny człowiek przyswoił sobie tę sztukę. Ale to, niestety, niemożliwe!

I z tej przyczyny będę miał swego szynkarza, z którym na wiosnę, wspólnie, będziemy sprawdzali stan beczek w mojej piwnicy. Będzie w niej również egri bikavér – słynna bycza krew z Egeru. Nie za dużo jednak i nie w beczkach, lecz w oplatanych rafią gąsiorkach. Do byczej krwi, jak do czerwonego wina zresztą w ogóle, odnoszę się z całym szacunkiem, ale i z dystansu, z rozważą. Każda bycza krew jest inna. Ilu wytwórców, tyle tych rodzajów, bo to wino łączone jest z co najmniej trzech gatunków winorośli. Każdy winiarz ma też w swojej winnicy inne proporcje krzewów. Od ciemnych, niemalże granatowych gron do jasno różowych. Przepadam za dwoma rodzajami bikavéru: pierwszym – łagodniejszym, słodkawym i drugim – głębokim, cierpkim. W obu tych winach jest wielka namiętność i waleczność. Winiarz z Egeru napelni moje gąsiory tym drugim rodzajem. Obcemu tej odmiany nie sprzeda, gdyż nie za wiele jej w tamtejszych piwnicach. Cierpkawa bycza krew mocno wchłania się w człowiecze unerwienie. Porusza duszę do głębi. Po trzech szklaneczkach przypominam sobie nawet portugalskie słówka i helleńskie sentencje. Uczy też to wino daleko-



wschodniej filozofii i podpowiada, że choć jest cudownie, to wszystko przecież jest względne, przemija.

Inaczej jest z białymi winami z Somló. To władca węgierskich win. Uprawiane jest na małym obszarze wulkanicznej góry (o kształcie idealnego kopca opodal północnego brzegu Balatonu – *przyp. tłum.*). Szczyci się zwłaszcza jednym gatunkiem, którego już coraz mniej, zwanym „Złotym ogniem”. To ginący, węgierski szczep winny o bukiecie białego burgunda, ale znacznie szlachetniejszy. Dokładnie konglomerat ognia i wody. To wino przemawia do ciebie. Wymawia jedno słowo: ŻYJ! Nic więcej. To jedno jedyne słowo, ale wymawiane z taką przekonywającą siłą, jak mądrości łacińskich wierszy. To wino przekazuje nam cały żar wchłoniętego przez grona słońca, mądrość jesiennych deszczów, tajemną moc ziemi. Wszystko w swojej klarownie złocistej barwie, upojnym bukiecie. Znam jeszcze tylko jedno jedyne podobne wino na świecie – Pouilly fumee, białego burgunda o przydymionym smaku. Te wina bynajmniej ze sobą nie rywalizują. Są duchowym rodzeństwem. Bo wino ma nie tylko barwę, bukiet, smak oraz zawartość alkoholu, ale przede wszystkim duszę. Jakby naród, który to wino uprawia i pije, przekazywał mu część stanu swego ducha. W winach z Somló żyją najszlachetniejsze węgierskie cnoty: wschodnia mądrość oraz zachodnia kultura. Jest w tym winie bowiem coś z instynktu spokoju Azji oraz ciekawości świata Europy. To najszczęśliwsza mieszanka w winie i człowieku.

Na winobranie zaproszę gości, ale takich co to niespecjalnie lubią głośną muzykę, nie znają się na polityce i potrafią milczeć pod moim rozłożystym orzechem. I cóż im podać? Szynek z chrzanem, to oczywiste. Ale jeszcze upieczone w żarze ziemniaki, słynny liptowski biały ser w kobiałce z drewna, lecz już bez papryki czy sardeli. Doświadczeń długiego żywota i zdolności nakłaniania za mało wszakże, aby przekonać współtowarzyszy biesiady, że pod wino



idealną zakąską będzie ten prosty liptowski ser bez komplikowania jego natury papryką, cebulą czy musztardą. Będzie więc jeszcze świeży chleb i wędzona słonina. Ot i wszystko. I tak będziemy sobie siedzieć na długiej ławie przed żeliwnymi drzwiami mojej piwnicy, w jesiennym słońcu. Scyzoryki i noże w ręku, bo nawet wielmożni panowie przy takim stole nie używają innych sztuczków. Przed nami zaś szklanki, a w głębi, w złocistej kąpeli jesiennego słońca, lekko przymglona okolica.

Będziemy milczeć. Za nami, w głębi piwnicy będzie pulsować w beczkach młode wino: rieslingi, a także to z Somló oraz z Badacsony, szilvaner, stołowe, a nawet mszalne, lekko złotawe, mądre wino z opactwa w Zircu, wierny towarzysz letnich wieczorów. Również przymilna kadarka, która po prawdzie nie jest prawdziwym winem, ale nie sposób temu trunkowi odmówić łagodnej rozrywki. Wina te będą buzować i łagodnie szemrać. Wino bowiem żyje, przetwarza się, kształci na coraz doskonalsze. Osy i pszczoły brzęczą wśród liści i konarów orzecha, a w dali, Dunajem płynie sobie wolniutko statek. Droga narodów przy tej rzece, z dostatkiem towarów spokojnego życia.

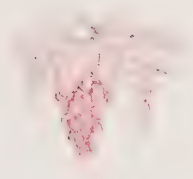
W winnicach Panonii dziewczyny po starannym obmyciu stóp depczą winne grona i śpiewają. Wszyscy już będziemy mieli swoje lata, i gospodarz, i goście. O literaturze padną słowa tylko wtedy, gdy co najmniej tysiącletnia, a o winie, jeśli przynajmniej pięcioletnie. Nawet zemsty nie będziemy już chcieli i wręcz zapomnimy o tych, którym zamierzaliśmy wybaczyć.

Będziemy pili wino, patrząc na okolicę i ostrożnie ważąc słowa. Węgierskie słowa, które mają tyleż lat, co ten krajobraz. Bo wino nie znosi gadatliwości tak samo jak gadatliwy, łasy na wszelkie próżności świata gość nie znosi wina. Czekaniem na taką właśnie chwilę żyję i wszystko, co czynię, jest ledwie przygotowaniem na ten moment. Będziemy więc mądrzy winem, które pić będziemy drobny-



mi łykami strącając z pierwszej szklanki pradawnym zwyczajem kilka kropel na ziemię. A kiedy zaświeci pierwsza gwiazda, zamkniemy na klucz żeliwne drzwi piwnicy. Chłodny październikowy wieczór czarownie wchłonie cienie odchodzących gości. Było, minęło, naprawdę mało ważne... Będziemy mądrzy, jak wino, które wypiliśmy, delektując się nim, smakując. I z całym spokojem. Ze wzruszeniem ramion jedynie, będziemy zdolni ocenić wyroki tego świata. Gdyż całą mądrość, jaką Węgier nabył z wina i swego wykształcenia, sprowadza się w końcu do jednego: trzeba kochać życie i nie przejmować się wyrokami losu. Reszta jest próżnością, a nawet fałszem.





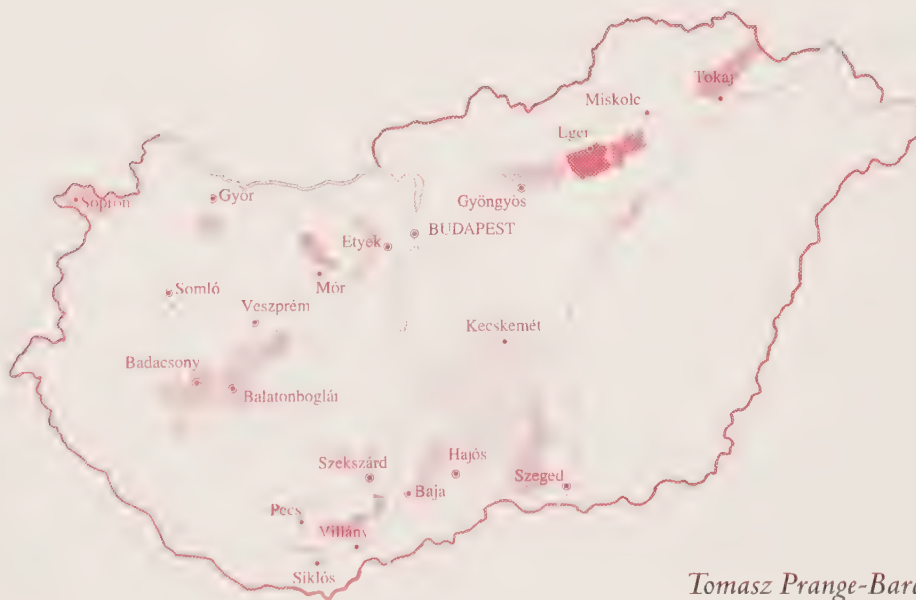
Postowicie

Przy wejściu do piwnicy Istvána Spigelberga, na zachodnim zboczu winodajnego wulkanu Somló, tuż pod kaplicą Świętej Ilony, leży na beczce stare wydanie *Filozofii wina* Béli Hamvasa. Jest jak wyznanie wiary. Bo też uważni czytelnicy Hamvasa, a do nich z pewnością zalicza się ten winiarz, traktują wino inaczej niż zwykli pijący – jako część siedliska, w którym przyszło nam żyć. Równoprawny element świata, na który składają się w takim samym stopniu klimat, topografia miejsca, jego budowa geologiczna, ale też historyczny i kulturowy kontekst. Dopiero wtedy wino wyraża się najpełniej, a dzięki winu i my jesteśmy bogatsi.

Piszę o Somló, bo mam wrażenie, że ów niezwykle – przez dekady skazany na zapomnienie – rejon Węgier wielu Polaków poznało właśnie dzięki lekturze *Filozofii wina*. Wielu z nas spojrzało też na wina węgierskie inaczej, tym bardziej, że pierwsze wydanie książki w naszym kraju zbiegło się z początkiem jakościowej rewolucji w madziarskich winnicach.

Béla Hamvas nauczył nas nie tyle pić wino, co patrzeć na nie szerzej, jako na część dorobku cywilizacji i za to należy mu się wdzięczność największa.

Książka *Filozofia wina* wraca do nas po ponad dekadzie w bogatszym wydaniu; edytorsko piękniejsza, uzupełniona o niezwykle tekst innego, bliskiego Polakom, Węgrom, Sándora Márai, który z pewnością wyznaje tę samą co Hamvas filozofię wina przyznając mu rolę kluczową w wielu swoich utworach, z powieścią *Sindbad powraca do domu* na czele. Zawarty na kilku stronach przekaz każe czytelnikowi zatrzymać się, tak jak zatrzymuje się człowiek pijący wino, poświęcając kilka chwil życia na obcowanie z jego aromatem, smakiem, ale też wszystkim tym nienazwanym, niewidzialnym, co wino ze sobą niesie. *Gdyż cała mądrość, którą Węgier nabył z wina i wszelkich szkół swoich sprowadza się w końcu do jednego: trzeba kochać życie i nie przejmować się wyrokami losu.*



Tomasz Prange-Barczyński
redaktor naczelny
„Magazynu WINO”



Spis treści

Kilka słów o Autorach 9

BÉLA HAMVAS **FILOZOFIA** *wina*

Motto 13

Trzy w jednym 17

METAFIZYKA *wina* 19

Świat ust 21

Hieratyczne maski 29

Szklanka wina czyli salto mortale ateizmu 35

Eschatologiczny unik 43

Duch wina 49

Posłowie do metafizyki wina (Apologia) 57

NATURA *wina* 61

Idylla wina 63

Winogrona, wino, szlachetne kamienie, kobieta	69
Szkic katalogu win	77

CEREMONIA <i>wina</i>	89
Harmonia smaków	91
Kiedy pić, a kiedy nie?	105
Jak pić?	111
Gdzie pić?	119
Res fortissima (pietystom i purytanom)	123
Vita iluminativa (ostatnia modlitwa)	131

SÁNDOR MÁRAI *RZECZ o węgierskich winach*

Wino to męska rzecz... ..	141
Posłowie	156

{ Winiarski region }
Świat z niczego:
Eger



Grand Prix
Magazynu WINO 2012

Nagroda specjalna
dla regionu winiarskiego:

Eger

GRAND
PRIX

10
lecie

TOKAJ RENAISSANCE

WIELKIE WINNICE TOKAJSKIE

WWW.TOKAJI.HU



BARTAPINCE • FRZSEBETPINCE
DISZNÓKO • BODVÁNY • BÉRES
DOBÓGO • DUSÓCZKY • ALAVATOKAJ
FULEKY • GROEDENFELD
PATRICIUS • SAMUEL TINÓV

SAUSKA TOKAJ
DERESZLA
TOKAJ CLASSIC • TOKAJ NOBILIS

TOKAJ
TOKAJ RENAISSANCE



KONDRAT

WINA WYBRANE

MAREKKONDRAT.PL

WYDAWNICTWO
Studio
Emka

Wydawnictwo Studio EMKA

ul. Królowej Aldony 6/ 2a

03-928 Warszawa

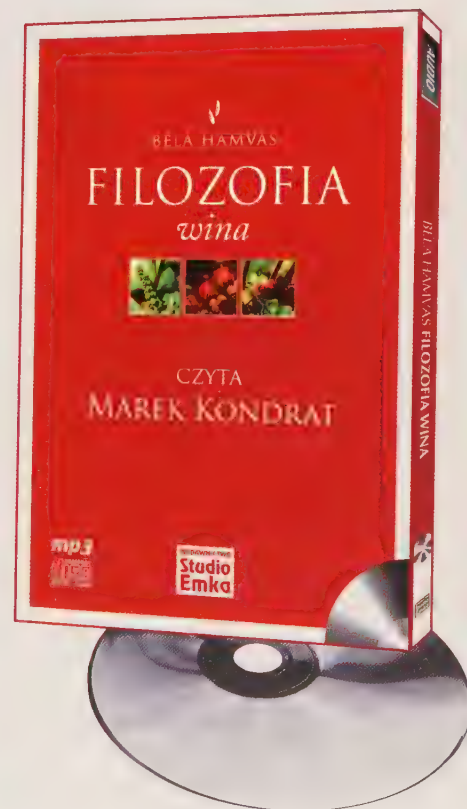
Tel. (22) 628 08 38, 616 00 67

wydawnictwo@studioemka.com.pl

www.studioemka.com.pl

Polub nas na Facebooku!

www.facebook.com/StudioEMKA





GEDEON RICHTER

ZMIENIAMY ŚWIAT. DLA CIEBIE



Historia Firmy Gedeon Richter to ponad 110 lat. W tym czasie koncern zyskał zaufanie społeczeństw w wielu krajach, stał się solidną marką farmaceutyczną i synonimem wysokiej jakości. Firma przyczyniła się do licznych odkryć naukowych w dziedzinie farmacji. Swoją wytężoną pracą pokolenia chemików, inżynierów, lekarzy, farmaceutów i specjalistów tworzyły fundamenty sukcesów odnoszonych przez koncern.

Gedeon Richter to bogata tradycja, światowe uznanie, wysoki prestiż, ale również dbałość o stały rozwój. Firma dokłada wszelkich starań, aby zapewnić społeczności międzynarodowej dostęp do skutecznych leków, dzięki którym jakość życia wielu ludzi ulega poprawie.

Grupa Richter – marka globalna

ISBN 978-83-63773-45-8



9 788363 773458

Cena 59 zł



P8-BUX-072