



# INFORMACIONES SOBRE HUNGRÍA

MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES DE LA REPUBLICA DE HUNGRIA – [www.kum.hu](http://www.kum.hu)

## H ungaricum: algo excepcional, singular, característico – y húngaro

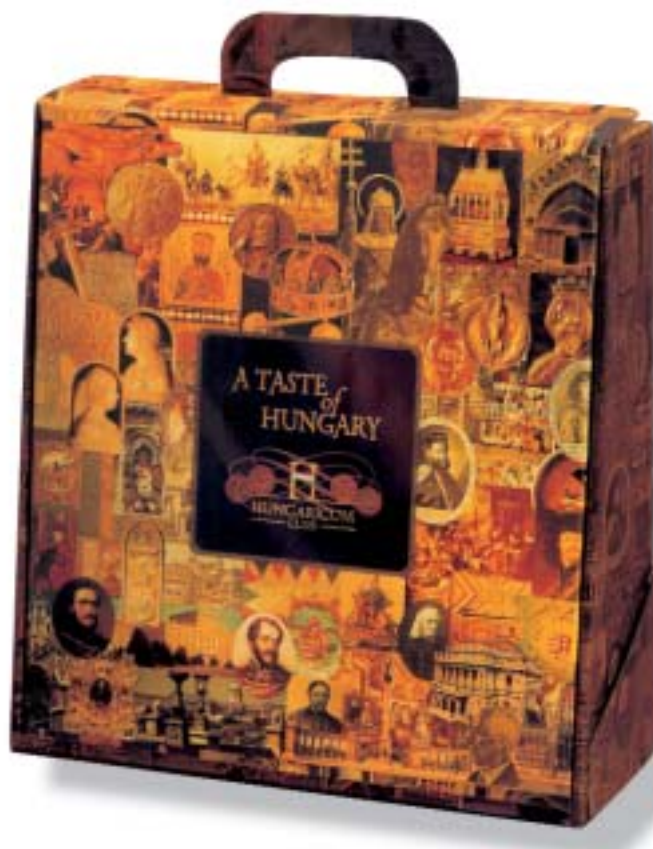
**En 1999, cuatro firmas cuyos nombres son bien conocidos en todo el mundo establecieron el Club Hungaricum. A esa iniciativa de la Manufactura de Porcelanas de Herend, S.A., de Pick Szeged, S.A., de la Factoría de Tokaj, S.A., y de Zwack Unicum, S.A. se adhirió en 2003 la Fundación de Encajes de Halas. Los nombres de los representantes de la cultura de mesa húngara tradicional se entrelazan inseparablemente con los de los productos fabricados por ellos: la porcelana, el salami, el vino licoroso especial, el licor amargo digestivo Unicum y las puntillas. Los miembros del club comercializan sus apetitosos y elegantes productos en cajas decorativas que muestran el lema de la ficha de Hungría: „Taste of Hungary”.**

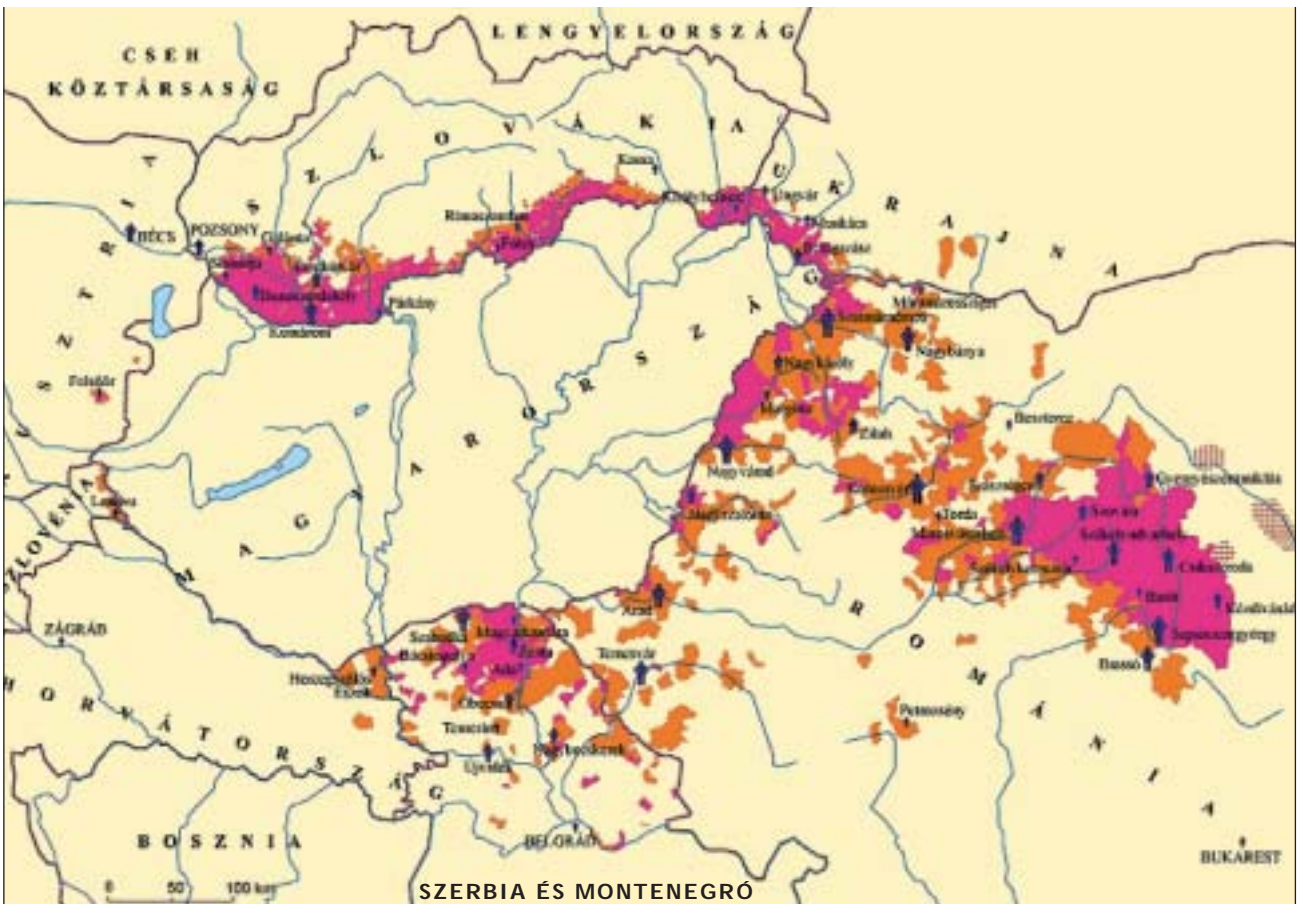
insuperables, la gastronomía, los vinos y el aguardiente...

En esta publicación se presentan esos „*hungaricum*”. El panorama no puede ser completo pero, al ofrecer nuevos conocimientos y nuevas impresiones, nuestra compilación podrá ser útil para los que se interesan por Hungría. Queremos enriquecer y matizar la imagen que ellos tienen de este país.

El área del idioma húngaro se mantiene desde hace más de mil años en el centro de Europa como una isla independiente, rodeada por idiomas germánicos, eslavos y latinos. El inicio de la formación de la lengua húngara remonta a una época de 2500-2800 años antes. Entonces, sus antecesores vivían en el nordeste de los montes Urales. Esto explica el hecho de que, dentro de la familia de las

El Club Hungaricum constituye sin dudas una iniciativa ingeniosa y útil desde el punto de vista de los objetivos del marketing empresarial y, al mismo tiempo, también llama la atención de los extranjeros hacia los valores de Hungría. Hungría, desde luego, tiene muchos valores más que éstos. Porque nuestros valores no se reducen sólo a productos industriales, alimentarios o artesanales. Hay muchísimas cosas excepcionales, singulares y características, es decir, típicamente húngaras que se relacionan con este país, variado y multicolor, de la Europa Central. Una de ellas es la lengua misma de los húngaros, otras son la región en la que vivimos, las tradiciones, el folclor, la riqueza cultural intelectual y material, los fenómenos y las costumbres, los animales autóctonos, las frutas y las especias, de un sabor y aroma





Areas del idioma húngaro en los países vecinos

lenguas urales, la lengua húngara pertenece a la rama ugría de la lengua finougria básica.

El primer recuerdo escrito en lengua húngara son las seis palabras que se encuentran en el texto latino de la carta de fundación de 1055 de la Abadía Benedictina de Tihany, pueblo a la orilla del lago Balaton. La carta de fundación puede verse en la biblioteca de

la Abadía de San Benito de Pannonhalma – uno de los sitios de patrimonio mundial en Hungría.

El más antiguo de los escritos completos en lengua húngara es un texto litúrgico fúnebre del último cuarto del siglo XII. El Discurso y Plegaria Mortuorios contiene 190 palabras húngaras. El primer poema en hún-

garo, la Lamentación de María, data de mediados del siglo XIII. En esta poesía, compuesta de 37 versos, la Virgen María lamenta a su hijo crucificado Jesús. Ambos tesoros de la historia cultural son custodiados en la Biblioteca Nacional Széchenyi.

El idioma húngaro se escribe con letras latinas. Los sustantivos no tienen género. Las principales dificultades que afrontan los extranjeros durante el aprendizaje de esta lengua son, sobre todo, los 17 casos gramaticales distintos y la compleja conjugación de los verbos.

Durante su historia, la lengua húngara tomó prestadas y adoptó muchas palabras de otros idiomas. Cuando los húngaros abandonaron la región de los Urales, e iban migrando hacia el occidente, la primera influencia que recibió sobre la lengua hablada fue la de las lenguas iraníes y turcas. Más tarde, al asentarse en la Cuenca de los Cárpatos, se aceptaron palabras principalmente del alemán, del italiano y de las vecinas lenguas eslavas, y hasta del francés e inglés.

La renovación de la lengua, movimiento que se desarrolló durante las últimas décadas del siglo XVIII bajo el lema de la ilustración, propuso que el latín y el alemán, lenguas que hasta entonces determinaban la vida intelectual, fueran sustituidos por un

La primera versión de la Biblia en lengua húngara, traducida por un sacerdote reformador, se publicó en 1590, en Vizsoly.



idioma húngaro moderno, apto tanto para el habla diaria como para escribir obras literarias. Gracias a este movimiento, el siglo XIX llegó a ser la edad de oro de la literatura húngara.

Actualmente, la lengua húngara es hablada por aproximadamente 15 millones de personas. Además de los 10 millones de habitantes de Hungría, los varios millones de húngaros que viven en los países vecinos también la usan como lengua materna. También en los países de la Europa occidental, de América del Norte y del Sur, así como en Australia hay una importante diáspora húngara.

Debido a las condiciones favorables de la cuenca de los Cárpatos, Hungría se ha caracterizado desde tiempos ancestrales por el desarrollo de su agricultura y ganadería. Hay varias especies vegetales y de animales domésticos exclusivas de estas tierras, que durante los siglos pasados hasta la actualidad han estado presentes en la vida del pueblo húngaro. Entre ellas se encuentran, por ejemplo, las vacas grises, fácilmente reconocibles por sus enormes cuernos arqueados. En la Edad Media fueron el más importante producto agrícola húngaro de exportación. Son animales muy resistentes: en aquel entonces, los arreaban durante muchos días, incluso semanas, para llegar a las ferias de las ciudades occidentales, y a pesar del largo camino, las vacas llegaban con toda la carne que habían desarrollado al pastar en prados de tupidas hierbas. La vaca gris es un animal poco exigente, vive a la intemperie durante todo el año, y soporta bien incluso las condiciones meteorológicas extremas. Es resistente a las enfermedades, por ejemplo, se ha probado que soporta la enfermedad de las „vacas locas” (Bovine Spongiform Encephalopathy – BSE) la que con justa razón causó tanta alarma en varios países de la Europa Occidental. Es una de las razones por la que su carne es cada vez más solicitada en el mercado. Este animal sólo consume alimentos naturales, por lo tanto, los productos elaborados con su carne, prácticamente pueden considerarse bioproductos.

De forma similar a la vaca gris, se está extendiendo la cría de los cerdos mangalica. Esta especie porcina, de pelo rizado y orejas colgantes, apreciada durante mucho tiempo sobre todo por su manteca, fue obtenida mediante cruzamientos hace unos doscientos



*La vaca gris soporta bien la intemperie*

años. Este animal en el antaño no exigía mucho cuidado, conseguía el alimento que necesitaba, gustándole especialmente la bellota, producto de los encinales, que recogía de la tierra. Algunos de sus criadores en la actualidad los mantienen a la intemperie. Naturalmente, el aumento cárnico es mayor cuando a los mangalica se les proporciona alimentos de buena calidad. Su manteca y carne son marcadamente pobres en colesterol. Con su carne se produce un excelente chorizo apimentado, ligeramente picante y ahumado. Su



*Cerdos mangalica en una foto de 1910.*

jamón es un manjar de mucha demanda en el extranjero. Antiguamente la manteca, o el tocino, del cerdo mangalica se consideraba indispensable para la preparación de los platos de carne tradicionales húngaros. En estos días, el mangalica está otra vez de moda, y los golosos acuden complacidos a los restaurantes en cuyo menú aparecen los platos preparados con su carne.

La oveja racka húngara, es una especie singular, imposible de confundir con otros ovinos. Tiene pelaje blanco o negro, compuesto de mechones lanosos, largos y rizados. Se reconoce por sus cuernos en forma de V, enrollados en espiral, y su porte elegante. Es un animal fuerte y resistente, sobrevive a las condiciones más adversas, y sirve al hombre con su leche, carne y lana. El rebaño de ovejas pastando, al igual que el de las vacas grises o la yeguada que galopa con el viento, forma parte inseparable de la imagen de la llanura húngara.

Los pastores solos no podían contener la multitud de animales que les fueron encargados. Contaban con la ayuda de perros inteligentes, fieles y confiables, los que también desempeñaron un importante papel aliviando la soledad que se siente en la llanura. Aquí, de entre los perros típicamente húngaros, destacaremos principalmente tres perros pastores: el puli de arreo, animal increíblemente listo, así como los perros de guarda, el kuvasz y el komondor.

El puli es un verdadero maestro en cus-



*Estampas de Hortobágy. El tabardo ricamente adornado es el atuendo típico de los pastores húngaros.*

todiar y mantener unido el rebaño. Se suele decir que es un perro que entiende todo, sólo le falta la palabra. El puli bien educado sabe leer la mirada y los pequeños gestos de su dueño, e inmediatamente realiza la tarea. Este animal, de tamaño mediano, o más bien pequeño, de largo, poblado y acordonado pelaje negro, gris o blanco, muy enérgico, inteligente y de mucha necesidad de movimiento, actualmente se desempeña perfectamente también como perro de vigilancia.

El komondor y el kuvasz son igualmente perros pastores húngaros autóctonos.

Ambos fueron usados para proteger los rebaños de reses, ovejas y caballos de los animales salvajes y también de los ladrones. El komondor tiene un largo pelaje blanco que le sirve de aislamiento térmico tanto en el calor del verano como en el frío del invierno. Su pelaje también le servía de protección en las escaramuzas con los lobos. A su dueño le es incondicionalmente fiel pero no acepta que le limiten su independencia. Es capaz de defender el territorio que le ha sido confiado a cualquier precio.

El kuvasz es un perro con pelo poblado, de cuerpo grande, no obstante ágil y muy

musculoso. Tiene un excelente olfato, aprende con facilidad y es intrépido. Debido a estas características, actualmente le suelen adiestrar sobre todo como perro de vigilancia de distintos objetos. Se debe tener sólo en casas donde se dispone de adecuado espacio para poder satisfacer su gran necesidad de movimiento. Es un perro de guarda apreciado porque no requiere ninguna atención especial y es resistente a las enfermedades.

„Pastor” es el nombre genérico de las personas que custodiaban y cuidaban los animales. Los pastores y sus animales iban buscando los buenos pastos pasando de unas

tierras a otras, eran trashumantes. Para ilustrar la riqueza de la lengua húngara, mencionamos que con cada especie animal se relacionaba otro nombre de profesión – a veces varios. El porquero arrea la cerdada, el vaquero o boyero era el responsable del rebaño de vacunos, el ovejero se ocupaba de las ovejas, mientras que el potrero cuidaba de la yeguada brava. Esta gente vivía en la llanura, lejos de cualquier asentamiento, en albergues generalmente provisionales, en la mayoría de los casos unas sencillas cabañas hechas a base de caña brava.

La llanura húngara („puszta”) tiene un significado específico porque esta llanura no se ha cambiado, en muchos sentidos, desde hace centenares de años, porque se ha logrado protegerlo de los daños que causa la civilización. Hortobágy, región de unas 82 mil hectáreas, es la mayor estepa herbosa continua de Europa, tesoro común de la humanidad, donde la excepcional flora y fauna del Parque Nacional, patrimonio mundial, está protegida por la UNESCO. La Convención de Ramsar declaró a los humedales de Hortobágy reservas de la biosfera, y los puso bajo protección internacional.

Hortobágy constituyó durante muchos milenios una de las áreas de inundación del río Tisza. Hoy es una enorme llanura plana cuya superficie está cubierta de sedimentos arcillosos. Gran parte del terreno es sódico. El paisaje, que puede parecer monótono a los ojos de quien no lo conoce, se hace más variado con los viveros de peces esparcidos en su extensión, y la riqueza de los hábitats comunes de distintas plantas de los pantanos y cenagales poco profundos. Aquí anidan aves raras, y en la época de las migraciones de primavera y otoño, muchos pájaros migrantes del norte hacen un descanso. En el verano,



*Un rebaño de ovejas racka.*



*El kuvasz vigilante.*



*En la actualidad, los perros puli y komondor se desempeñan principalmente como perros de vigilancia.*



esta región es la parte más calurosa de Hungría, con una importante fluctuación térmica dentro de un solo día. El invierno es muy frío, con un viento glacial que sopla a través de todo el llano sin que nada le haga obstáculo.

De la imagen de la llanura de antaño no podían faltar los animales pastando, las chozas de los pastores, los establos, los pozos con cigoñal, el famoso Puente de Nueve Arcos sobre el río Hortobágy, junto a la venta ("csárda") y el Museo de Pastoreo. La venta de Hortobágy es una de las fondas, o restaurantes, más conocidos de Hungría. Antiguamente, las ventas que por lo general tenían su techado hecho de cañas bravas se construían al lado de los caminos más importantes que atravesaban la llanura, en los confines de las haciendas o cerca de los pasos fluviales, y lejos de los pueblos habitados. Ofrecían hospedaje y lugar de descanso a los transeúntes y viajeros. Al lado de las ventas siempre había un pozo de cigoñal para dar

de beber y de comer a los caballos. En las ventas, claro está, servían los platos típicos de la cocina húngara, y para acompañarlos, había buenos vinos, de modo que por las noches la bulla de las juergas rompía el silencio. Las ventas están presentes en la literatura húngara siendo escenarios de poemas, cuentos y novelas. Especialmente, Sándor Petőfi, uno de los mayores poetas de la lengua húngara, presentó con mucha empatía el mundo de las ventas de la Gran Llanura hacia los años 1840.

Las ventas, en la actualidad establecidas a todo lo ancho del país, representan para los extranjeros los restaurantes húngaros típicos, con sus muebles campesinos y mucho ambiente. Para satisfacer la demanda turística, se presentan programas de folclor, y muchas de ellas tienen su parque de hipismo ofreciendo una variedad de distracciones a los visitantes extranjeros.

Volviendo a Hortobágy y al Puente de Nueve Arcos, las ferias de animales, exposi-

ciones artesanales, así como las Jornadas Hípicas que allí se tienen lugar constituyen verdaderos acontecimientos turísticos y meta preferida de los tours turísticos organizados. Sólo los más diestros de los atrevidos potreros son capaces de ejecutar la gran atracción: subido al lomo de dos caballos, mantener juntos y dirigir de 5 a 10 caballos galopantes. Dicho sea de paso, los pastores de caballo húngaros no usan la silla de montar, montan el caballo al pelo, como si fueran parte del animal.

Las fiestas pasan rápido, y vienen los días de trabajo, porque el cuidado de los animales nunca da mucho respiro. No obstante, los pastores siempre tienen tiempo para cocinar y tallar la madera. Hay muchos conocedores de la gastronomía que apostarían cualquier cosa a que los mejores platos húngaros son preparados por los pastores en caldero y a fuego abierto. En el menú de los pastores hay numerosos platos, nosotros presentaremos los dos platos más conocidos, los guisados

apimentados („pörkölt”) y la sopa gulasch (gulyás).

Los guisados apimentados, preparados a base de casi todo tipo de carne son platos tradicionales en la cocina húngara. Como materia prima podemos usar carne de cerdo, vaca, ternera, carnero, venado, ciervo o cualquier tipo de ave. El nombre húngaro del plato (pörkölt) se refiere al método de cocinar, o sea, al acto de sofreír, o „tostar”. Es decir, todos estos guisados apimentados se preparan según la misma receta. Primero se sofreír en manteca o aceite la cebolla cortada en pequeños cubos. Cuando la cebolla se pone vidriosa, se le añade el pimentón rojo molido. Durante esta operación hay que revolver la cebolla continuamente. ¡Cuidado, el pimentón se quema fácilmente y adquiere un sabor amargo! Estas dos especias vegetales, de excelente aroma y sabor incomparable, constituyen la base del guisado. Seguidamente se añade la carne picada en cubitos. Se revuelve, la carne empieza a freírse y suelta su jugo. Durante algún tiempo, la carne se cocina en su propio jugo. Luego podemos enriquecerlo, condimentándolo a gusto: se le puede echar pimienta, tomate y ají verde frescos. Si el jugo queda consumido, se le añade un poco de agua o vino seco – el color del vino depende del tipo de la carne. La salsa nunca debe cubrir la carne, es preferible sustituir el jugo que se evapora varias veces durante la preparación.

De este modo se evita que la salsa se quede clarucha, y se conserva todo el sabor de la carne. Es posible que seamos capaces de crear guisados apimentados memorables en nuestra cocina pero los verdaderos golosos dicen que los mejores guisados se preparan en calderos y a fuego abierto. La preparación del guisado apimentado no es una tarea complicada, sin embargo, requiere cierta atención.

La sopa gulasch („gulyás”) es una verdadera especialidad de la cocina húngara, a pesar del hecho de que lo encontramos en la carta de los restaurantes de numerosos países. Los gulasch extranjeros, naturalmente, conllevan las características de la cocina local y también muestran huellas de la creatividad de los jefes de cocina, por eso queremos contar cómo es el gulasch „auténtico”. El nombre de este famoso plato es igual al de la profesión del pastor del rebaño vacuno. Ambos se llaman igual. Es decir, el gulasch fue la comida de los pastores húngaros y llegó a ser un plato único muy popular. Originalmente, este plato se preparó a base de carne de res y de cordero, en caldero y a fuego abierto. Claro está que hoy en día ya no constituye un sacrilegio si preparamos este plato, rico y fuerte, a base de carne de cerdo, ni tampoco, si no lo hacemos en medio de la naturaleza, sino en la cocina bien equipada de nuestra casa.

Similarmente a muchos otros platos hún-

garos, primero se sofreír cebolla en manteca o en aceite. Se le añade la carne picada en cubitos. Mientras se revuelve, se le echa una cantidad generosa de pimentón rojo, luego se le añade un poco de agua. Ahora se condimenta con sal y pimienta según gusto, hay quienes le agregan un poco de comino. Echarle pimentón rojo picante, sin embargo, es algo obligatorio. De cuando en cuando, se completará el agua que se evapora. Cuando la carne esté medio cocinada, podemos echar mano a todas las verduras que haya en casa – con justa medida. Se echan en la olla zanahorias, raíz de perejil, tomate y ají verde en ruedas, y algunos dientes de ajo machacados. A las verduras se les añade más agua porque hacia el final de la cocción, se agregan patatas picadas en cubitos. La cantidad de los ingredientes depende de los gustos y experiencias individuales, habiendo una sola regla que observar: la cantidad de carne debe ser la mitad de la de patatas.

Los que visitan Hungría y su buena suerte les lleva a las orillas del Danubio, el río Tisza o el lago Balaton, seguramente conocerán algún tipo local de la sopa de pescado. Porque la sopa de pescado es distinta en cada una de las regiones, y sus variedades tienen una sola cosa en común: constituyen motivo para adquirir una duradera experiencia gastronómica.

La verdadera sopa de pescado se hace en caldero. Podemos prepararla con un solo tipo



Dos postres húngaros "clásicos": la tarta Dobos y el crepe Gundel.



*Este afiche del licor Unicum se hizo muy popular en los años de 1910.*



*De entre las aguardientes de ciruela, los golosos prefieren la de Szatmár.*



de pescado o varios. Según ciertas opiniones, la sopa hecha sólo con carpa, o con siluro, es inigualable, mientras otros creen que el caldo tiene más sabor si le agregan pescadilla, así como albur, caracio e incluso, carpa plateada. En Hungría existen dos tipos básicos de sopa de pescado. Según el método más sencillo, se colocan las partes „magras” – las cabezas y las colas – de los pescados, conjuntamente con las pescadillas que enriquecen el sabor – en el fondo del caldero, y encima de esto se ponen cebolla, tomate y ají finamente picados, el pimentón rojo molido, y se añade agua. Se calculará medio kilogramo de carne de pescado y plato y medio de agua por persona, porque durante la cocción se pierde mucho líquido. La base de la sopa se deja hervir durante un cuarto de hora, se pasa por la licuadora, y se le añaden los trozos del pescado „noble”, picados y ligeramente salados. Se le echa una moderada cantidad de pimentón rojo picante porque sin él no hay verdadera sopa de pescado húngara. Después de otros 30-40 minutos de cocción lenta, podemos comenzar el banquete.

De entre las verduras y especias utilizadas para estos platos, la cebolla de Makó, así como el pimentón rojo de Kalocsa y de Szeged se suelen considerar entre los húngaricum. La singularidad del sabor de los platos húngaros se debe a su aroma excepcional, y a su característico color amarillo y rojo profundos, al „oro rojo” que es el pimentón.

Además de los platos húngaros cocidos u horneados, también el salami húngaro se aprecia y se consume en todo el mundo. En Budapest se produce la marca Herz y en

Szegeden, la marca Pick, a base de carne de cerdo especialmente fina, con mucho esmero y de acuerdo con recetas estrictamente secretas. Para la fabricación del salami, la carne no se muele, sino se pica en pedazos muy pequeños, se ahuma con madera de haya y se deja madurar durante 100 días, bajo la constante vigilancia del „maestro de salami”. Durante la maduración, las gruesas barras de salami, colgadas, adquieren una fina capa de moho que les presta un sabor muy especial. Este sabor es exclusivo de los salamis húngaros. ¡La tecnología de la fabricación del salami, lo mismo que su sabor, no se ha cambiado desde 1869!

Antes de sentarse a la mesa, se suele saborear algún aperitivo. Varias bebidas húngaras son aperitivos excelentes. Nos referimos principalmente a los distintos aguardientes („pálinka”), así como al licor Unicum y al vino Szamorodni seco de Tokaj. La denominación de origen de los aguardientes ha sido reconocida por la Unión Europea. Con el nombre de pálinka se venden únicamente aquellas bebidas alcohólicas puras las que se obtuvieron por la doble destilación del orujo de distintas frutas. Casi todas las frutas son aptas para la producción de pálinka. En Hungría los aguardientes se hacen sobre todo a partir de ciruelas, albaricoques, cerezas, peras y fresas, además del que se obtiene del orujo de los pellejos exprimidos de las uvas. Las diferentes especies de frutas, aunque se producen en todo el territorio del país, se suelen relacionar con una región específica. Lo mismo sucede con los diferentes tipos de pálinka. Así, el nombre de la ciudad de Kecskemét está entrelazado con el



del aguardiente de albaricoque, y las regiones de Szatmár y Békés, con el de ciruela.

La copa de pálinka tiene el fondo ancho y la boca estrecha. Este licor se debe beber a temperatura ambiental, calentándolo durante un rato entre las manos. La mejor forma de disfrutar su olor es aspirando a través de la nariz. Removiendo la bebida en la boca, para que ésta llegue a todos los rincones del orificio bucal, se siente la fragancia de la fruta madura.

El padrino del más famoso licor de Hungría fue José II, emperador de Austria y Hungría. „Das ist ein Unicum” – exclamó cuando en 1790 uno de los médicos de la corte, Dr. Zwack, le pidió que probara la bebida inventada por él para curar las dolencias gástricas del soberano. La familia Zwack conserva el secreto desde entonces. La producción industrial del licor Unicum data de 1840, año en que se fundó la firma Zwack la que dentro de poco llegó a convertirse en la mayor destilería de la Europa Central y en su mejor época produjo más de doscientas bebidas distintas. Hoy en día la quinta generación de la familia dirige exitosamente la firma.

¿Qué cosa es el Unicum? Esta bebida especial es un licor fino, medio amargo, de aroma compleja, producido a partir de plantas medicinales, encontrándose en medio camino entre los „amaros” un poco dulzones y los digestivos fuertes. Por lo tanto, se puede tomar tanto de aperitivo como de digestivo porque abre el apetito y ayuda la digestión. Su sabor particular, su color marrón oscuro

y sus efectos benéficos se deben a más de cuarenta plantas medicinales diferentes. Parte de los componentes se macera en alcohol durante un mes, los restantes – a diferencia de la tecnología de la fabricación de otros licores similares – se destilan, y luego todos los componentes se juntan. Después, se deja que las distintas aromas se maduren juntas en barricas de roble durante, por lo menos, medio año. Sólo entonces podrá comenzar el envasado de las características botellas de forma esférica. También la etiqueta de las botellas es llamativa: un círculo rojo con una cruz dorada en el centro. La forma de la cruz hace referencia al primer rey de los húngaros, San Esteban, y al mismo tiempo, a la tradición europea. Los cuatro brazos de la cruz simbolizan tanto los cuatro elementos fundamentales como los cuatro puntos cardinales. El color rojo es símbolo de la fuerza vital, y el oro, el de los valiosos y maravillosos materiales que componen la bebida.

El Unicum puede consumirse, en función del gusto y estado del ánimo de la persona, frío o a temperatura ambiental. Se suele decir, a título de broma, que el Unicum en pequeñas cantidades es medicina, en grandes cantidades, medicamento. Sin embargo, no está mal si se tiene cuidado con él porque, como sabemos, todos los fármacos tienen efectos secundarios...

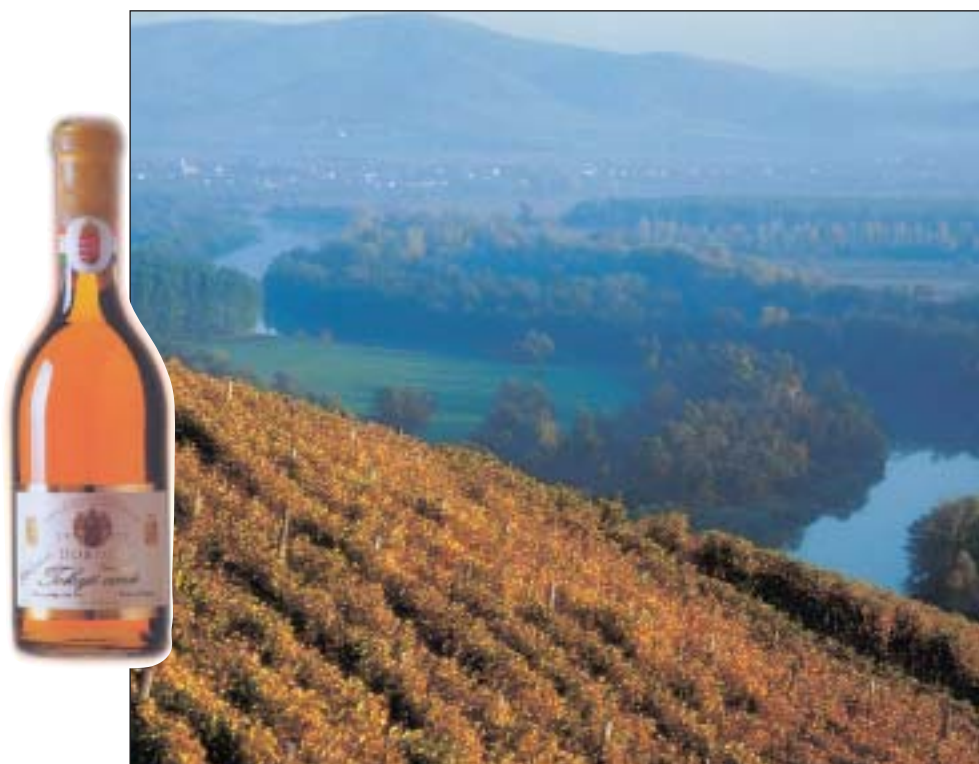
En Hungría, el Szamorodni seco de Tokaj es otro aperitivo preferido. Esto quiere decir que en el curso de nuestro deambular por el mundo de los hungaricum, hemos arribado a Tokaj. Además del nombre de la capital

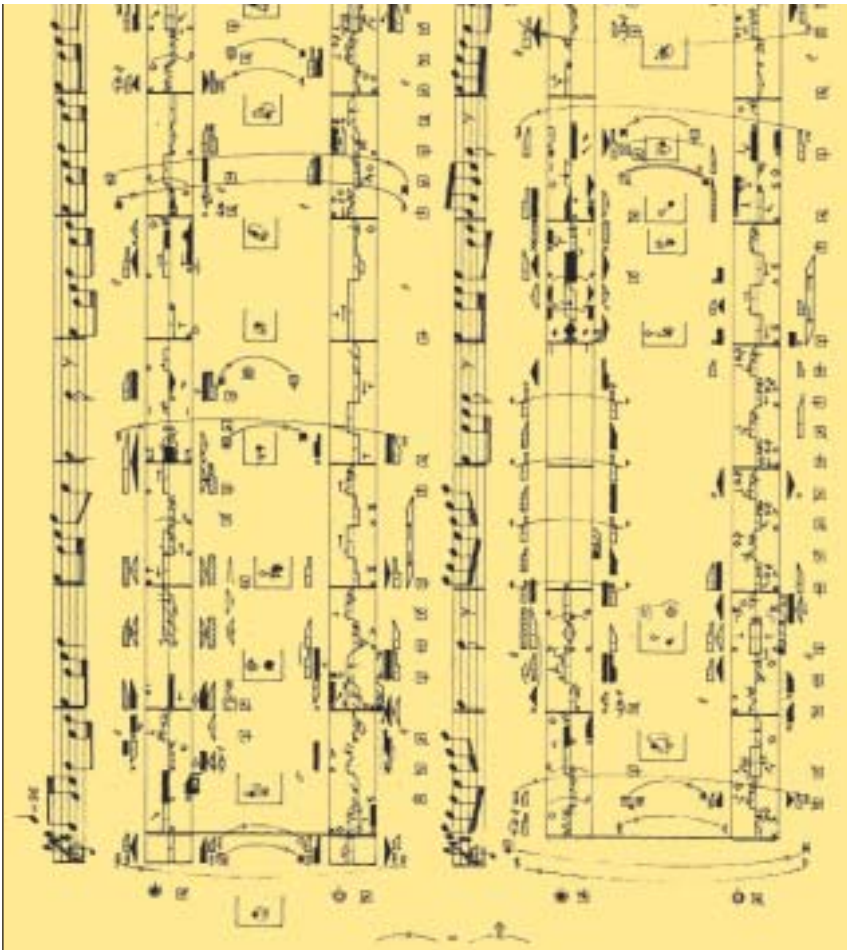


*Racimo de uva botritizada.*



*Vinos de Tokaj de valor museológico.*





*Kinetografía del csárdás.*



*Pasos de csárdás.*



*Bailadores de csárdás en trajes tradicionales de la región de Matyó.*



*Un concierto de la Orquesta Gitana de Cien Músicos.*

húngara, quizás el que mejor se conozca en el mundo sea el de esta pequeña ciudad, con importantes antecedentes históricos, situada en el nordeste del país, en el sitio en que los ríos Bodrog y Tisza se unen. Con razón, porque en Tokaj y en las plantaciones de las dos docenas de pueblos vecinos, se produce un famoso vino que últimamente tiene cada vez más éxito en los certámenes internacionales de mayor rango y cuyos admiradores crecen constantemente tanto dentro como fuera del país.

En Tokaj y en sus cercanías se producen vinos de destacada calidad desde la Edad Media. La primera mención escrita de los vinos licorados („Aszú”) es de 1571. Estas nobles bebidas estuvieron presentes sobre las mesas de las grandes familias reinantes de la época. En 1703, el rey de Francia Luis XIV expresó la admiración que sentía por el vino de Tokaj con las siguientes palabras: „El vino de los reyes; el rey de los vinos”. Con gusto sorbían el vino de Tokaj el zar ruso Pedro el Grande y la zarina Catalina la Grande, así como Federico II, emperador romano germánico, también Voltaire, Goethe y Schubert encontraron en él inspiración y aliento.

Tokaj es una región vinícola cerrada que se extiende en las laderas del sur, sureste y suroeste de los montes Zemplén, con unos 80 kilómetros de largo y de 3 a 5 kilómetros de ancho, aproximadamente. Las rigurosas normas de cultivo y tecnológicas de la región están recogidas en la Ley del Vino de Hungría. Desde hace siglos se permite el cultivo de sólo tres variedades de uva blanca que



Encajeras de la casa de puntillas de Kiskunhalas.

son: Furmint, Hárslevelű y Muscat Amarilla. Además del trabajo esmerado y muy profesional de los vinicultores, se debe fundamentalmente a las condiciones especiales de la región que el vino de Tokaj no se pueda comparar con ningún otro vino. Las soleadas laderas volcánicas del sur, cubiertas de loess y arcilla, el microclima especial de los ríos Bodrog y Tisza, así como las bodegas cavadas en las rocas, que tienen una temperatura constante de 12 C' y una alta humedad, de 95 por ciento, aproximadamente, asegurando así condiciones ideales para la maduración de los vinos, son otros elementos más de este complejo sistema.

En Tokaj se producen vinos secos, el Szamorodni y el vino licorado. Los vinos secos de aquí son excelentes, sin embargo la fama mundial de Tokaj no se debe a ellos. Su singularidad se relaciona con el Szamorodni y, más que nada, con el vino licorado (*Aszú*). Antes de hablar de ellos, debemos hacer la presentación del hongo de mohos, *Botrytis cinerea*, gracias al cual se hace posible la elaboración del vino *Aszú*. Para otros viñedos, este hongo constituye una plaga, causante de la podredumbre gris. Tienen que protegerse de él porque acaba con las cosechas. Pero no en Tokaj, en cuyas especiales condiciones de suelo y climáticas, este hongo produce un verdadero milagro. Por esta razón, mientras que en otros lugares se habla del mohos *gris* y de podredumbre *gris*, en Tokaj a las mismas influencias se denominan mohos *noble* y podredumbre *noble*.

El proceso de la producción de *Aszú* significa en esencia que al principio del otoño, con el avance de la maduración, el pellejo de las uvas se hace más fino, y bajo el efecto de las lluvias, se quiebra. En la finísima grieta abierta se establece el hongo *Botrytis cinerea*. Si el otoño es largo y soleado, las uvas, bajo

el efecto del hongo y debido a la pérdida de humedad que se produce a través de la grieta, se reducen, se resecan, se vuelven como las uvas pasas. Dentro de ellas, se aumenta la concentración del azúcar. En los buenos años, casi todos los racimos de la cepa son afectados por este proceso. La recolecta de los granos de las uvas en esta condición empieza hacia fines de octubre, y los granos se guardan en recipientes separados. Por otro lado, cuando la naturaleza no ha sido generosa, y hay pocas uvas adecuadas para la producción del *Aszú*, no vale la pena hacer la selección. Cuando esto sucede, la vendimia se hace de una sola vez, las uvas se recolectan juntas, *tal como se produjeron*. A partir del mosto que se obtiene de esas uvas se produce el vino Szamorodni. Es interesante saber que esta palabra, de origen eslavo, significa „tal como se produjo” o „tal como nació”.

Es indudable, que la verdadera especialidad de Tokaj y el representante más conocido de los vinos húngaros es el *Aszú*. Los granos de uva botritizados que se han amontonado en cubas se trituran, y a la pasta obtenida se le agrega mosto nuevo o vino para que durante los dos días de la maceración, el azúcar y los elementos de sabor producidos por la podredumbre noble puedan aflojarse y se suelten. Después del prensado, el vino licorado se deja fermentar en barricas de roble. Este vino madura bajo el cuidado amoroso de los vinicultores.

La calidad del vino *Aszú*, como es natural, depende en primer lugar de la cantidad de uvas botritizadas que se utilizan en su elaboración. Para determinar la calidad y condición del vino, se vale de dos medidas de capacidad: la primera es la barrica de Gönc, la otra es el cuévano („*puttony*”). La barrica de Gönc es de 136 litros, y recibió su nombre de la villa en la que tradicionalmente

fue fabricada. El cuévano, de unos 25 a 28 litros de capacidad, es un recipiente hecho de madera, llevado a la espalda, que sirve para transportar las uvas en tiempo de la vendimia. En las etiquetas de las botellas, la señal de 3, 4, 5 ó 6 cuévanos significa el número de cuévanos cuyo contenido de uvas *Aszú* fue agregado a una cantidad de mosto que corresponde al volumen de una barrica de Gönc. Otra regla rigurosa es que el vino *Aszú* ha de madurarse en barricas de madera durante tantos años como el número de los cuévanos más dos. Es decir, un vino *Aszú* de tres cuévanos, elaborado en el otoño de 2004, podrá ser enbotellado y puesto en venta en 2009, otro, de seis cuévanos, sólo en 2012, como muy pronto.

El vino *Aszú* es extraordinariamente fino, y ciertamente tiene su lugar entre los mayores vinos de sobremesa del mundo. Inclinandose sobre la copa, tomando un sorbo, la fragancia y los sabores del *Aszú* de Tokaj sugieren tantas cosas, incluso a las personas no muy conocedoras de este bebida, como su fantasía les permita. Al saborearlo, se entremezclan e invaden todos los sentidos del consumidor los sabores de nuez verde fresca, del caramelo dulce, las fragancias de diversas frutas secas, de cáscara de naranja y de almendra. En las cavas, cuyas paredes están cubiertas de una gruesa y aterciopelada capa de mohos noble, se oyen con claridad las palabras de elogio del vino, aunque se pronuncien en voz muy baja. Al mirar con devoción los reflejos de la luz de las velas en este regalo de Dios, nacido sobre volcanes extintos, de un profundo color de ámbar y denso como el aceite de oliva, ante nuestros ojos se contemplan millones de años.

Después del vino *Aszú* de Tokaj, dulce como el nectar, no debemos dejar de mencionar dos postres húngaros. El primero es

la tarta Dobos („*tambor, tamborilero*”), cuya forma indudablemente evoca la del tambor, no obstante, fue nombrada según su creador, el repostero József Dobos C. Este repostero sorprendió a los golosos con su creación en 1884: Unió las finas capas de bizcocho de la tarta mediante su invento, la crema de mantequilla con vainilla y cacao, y luego cubrió la tarta con una capa de caramelo de color ámbar. La tarta de Dobos fue uno de los dulces preferidos por la reina Sisi. Ella cuidó mucho su figura, pero no podía resistir a esa golosina. La pastelería situada en Pest tenía una importante actividad de exportación. Las tartas de József Dobos C. fueron transportadas a los países vecinos en cajas de madera especialmente hechas para este fin.

Hace casi cien años que apareció el otro postre, la crêpe Gundel y emprendió el camino de la gloria. Esta creación del que entonces fue propietario del Restaurante Gundel, quien a la vez era un excelente cocinero y repostero, Károly Gundel, casi siempre figura en la carta de los restaurantes húngaros. Y no precisamente para venerar las tradiciones, sino porque este postre, culminación de los sabrosos almuerzos húngaros, es el favorito de muchos. Al conocer sus componentes, con un poco de imaginación, podrán „probar” el crêpe los que hasta ahora no han tenido la oportunidad de intervenir con su tenedor en este fabuloso dulce. La fina tortita frita se rellena con requesón, enriquecido con ron, uvas pasas, cáscara de limón y nuez molida, y se cubre con una salsa de chocolate con vainilla. Si el cliente así lo desea, la crêpe Gundel se sirve flambéada por lo que se acentúan los sabores con sus efectos espectaculares.

El lugar de nacimiento de la crêpe Gundel y de tantos otros platos divinos es el Restaurante Gundel que en 2004 cumple 110 años. Este centro de restauración tradicional tiene su sede en un atractivo edificio, patrimonio artístico nacional, en el Parque Municipal de Budapest. Su elegante menú está ingeniosamente elaborado porque está basado en los valores de la cocina húngara tradicional y, al mismo tiempo, sigue las actuales tendencias gastronómicas internacionales. El restaurante recomienda con sus platos los vinos que mejor van con ellos, sobre todo los apremiados vinos de sus propias bodegas en las regiones de Tokaj y Eger. Los cuadros que cuelgan en las pare-



*La regada de Pascuas en Hollókő.*



*Belén tradicional realizado a base de farfolla de maíz.*

des son de los gigantes de la pintura húngara. Otro motivo de la animada atmósfera del lugar es la virtuosa música gitana que todas las noches se ofrece en vivo.

La música gitana, sin duda alguna, forma parte de la cultura húngara. Hace una década y media, ningún restaurante de cierto prestigio hubiera podido sobrevivir sin la música de un grupo musical gitano. Desde entonces, hay considerablemente menos restaurantes con este tipo de música. La causa de ello es el cambio producido en el estilo de los restaurantes. Sin embargo, la función de la música gitana no se reduce a servir de distracción al público de los restaurantes. Entre sus cultivadores hay muchas dinastías de músicos cuyos miembros perfeccionan su talento heredado mediante la formación musical de nivel superior. La música gitana se incluye regularmente en los programas de las salas de conciertos, así como en las funciones folclóricas que en el verano tienen lugar en los escenarios al aire libre. Una formación única

es la Orquesta Gitana de Cien Músicos que tiene mucho éxito en todo el mundo.

Pasando al terreno del folclor, mencionamos, antes que nada, el baile el que inmediatamente suele venir a la mente de los extranjeros cuando se habla de Hungría. Este baile es el csárdás. Su nombre evidentemente proviene de la palabra csárda, aludiendo a que las ventas de la llanura, de las cuales ya hemos hablado, servían también de lugar para bailar. En el uso común, la palabra csárdás es sinónimo de los bailes folclóricos húngaros, sin embargo no es correcto utilizar esta denominación general para todas las danzas populares húngaras. Los bailes suelen nombrarse según sus regiones de origen, así como según sus movimientos característicos y las particularidades rítmicas que tienen.

El csárdás apareció a fines del siglo XVIII, adquiriendo su forma definitiva en el siglo XIX. Es un baile de compás binario, y de estructura libre. Sus motivos característicos básicos son uno o dos pasos al lado,

cerrar los pies, soltar y atraer a la pareja, así como girar en pareja. En la mayoría de los casos, tiene una parte lenta y otra más rápida, pero en algunas regiones nos encontramos con unas versiones de ritmo que se hace gradualmente más rápido o con un tipo de csárdás, compuesto de tres partes, al que se le incorporó una parte medianamente rápida. Los bailes tienen acompañamiento orquestal y en muchos casos, los mismos bailarines cantan también, lo que aumenta el efecto emocional del baile.

La danza popular húngara es única en el mundo en cuanto a que su auténtico material musical y de movimientos está enteramente documentado. Esto se debe, sobre todo, a Béla Bartók y Zoltán Kodály, compositores los que al principio de su carrera dedicaron parte de su tiempo a las investigaciones de la música folclórica, así como a Béla Vikár, László Lajtha y sus seguidores, quienes recopilaron, grabaron y anotaron toda la riqueza de las canciones folclóricas húngaras, e incluso, parte de las canciones de los pueblos vecinos que tuvieron contactos con los húngaros – por ejemplo, los rumanos y los eslovacos. La recopilación de las danzas se hizo de forma muy concienzuda. En los años

gistrar el más pequeño movimiento o gesto de los bailarines, para poder reproducirlos más tarde, o sea, para poder aprenderlos.

En Hungría, la tradición y el arte popular son vivos. Esto es especialmente válido en el caso del baile popular. Además de los conjuntos de baile popular profesionales que recorren el mundo convirtiendo los valores del baile y música populares húngaros en un tesoro universal, hay un sin número de grupos aficionados de baile popular en el país. El movimiento de las „casas de baile”, cuya popularidad se ha conservado intacta a lo largo de su historia de tres décadas y media, constituye un fenómeno singular. La vitalidad de las danzas populares húngaras se comprueba por el hecho de que éstas son capaces de movilizar a los jóvenes habitantes de las ciudades del siglo XXI. Muchos de ellos, siguiendo el ejemplo de los encuentros bailables campesinos del antaño, se reúnen los fines de semana en las casas de cultura o salas de deportes para bailar juntos. Los pasos son presentados, con acompañamiento orquestal, por la pareja dirigente de la casa de baile. Cualquiera puede entrar en el círculo de aprendices, y pronto – en función de su talento y sensibilidad – puede bailar, incluso variar los pasos de alguna figura, libre

Tanto en Budapest, como en varias ciudades grandes, o sea, no solamente en los sitios habitados por las minorías nacionales, se organizan regularmente encuentros tipo casa de baile para practicar los bailes rumanos, eslovacos, alemanes, búlgaros, serbios, griegos, y más recientemente, hasta irlandeses, como testimonio de que aceptando y respetando la cultura de los demás, todos nos enriquecemos.

En las casas de baile de las ciudades, los jóvenes, naturalmente, se visten según los dictámenes de la moda actual, mientras que los „verdaderos” bailarines folclóricos llevan los atuendos característicos de la región que dió origen a la danza. El acto de bailar, los bailes, constituyen fiestas u ocasiones festivas, por eso, los trajes son suntuosos, y de muchos colores, siendo los trajes de las muchachas y de las mujeres casadas especialmente vistosos. Antiguamente, no sólo las grandes regiones geográficas contaron con trajes propios, característicos de sus habitantes, sino también era frecuente que en dos o tres pueblos vecinos, e incluso, en uno solo, se hubiese desarrollado una cultura de vestirse propia. Gracias a la riqueza de los tipos de los puntos, decoración, materias y



*Sifones de agua de Seltz tradicionales.*



*Así se hizo el sifón de Récord Guinness.*

1920, Sándor Gönyei y Péter Morvai recorrieron el país con una cámara de toma de películas y registraron los bailes, cuyo origen remontaba a la cultura rítmica del siglo XIX, bailados por los campesinos de 50-60 años de edad. Gracias a Olga Szentpál, Mária Szentpál, Emma Lugossy y Ágoston Lányi, la escritura del baile, la kinetografía, se adaptó a las necesidades de la documentación del baile popular. Con su método, se hizo posible re-

y desembarazadamente. Los encuentros nacionales de casas de baile, los campamentos de verano de baile popular, los festivales y las competiciones de danzas populares siempre despiertan mucho interés.

Constituye un fenómeno digno de atención el hecho de que el amor al baile popular y la identificación sentimental con él ha despertado el interés de los jóvenes húngaros por la música y las danzas de otros países.

motivos, los bordados y tejidos húngaros se comparan con la variedad de las imágenes de un caleidoscopio. Sería difícil mencionar especialmente cualquiera de ellos, porque cada uno es singular y las preferencias dependen del gusto individual. Además de los trajes, en la decoración de los muebles, de la cerámica y de los objetos de uso cotidiano también fue acogido el conjunto de los motivos y colores. He aquí algunas regiones,

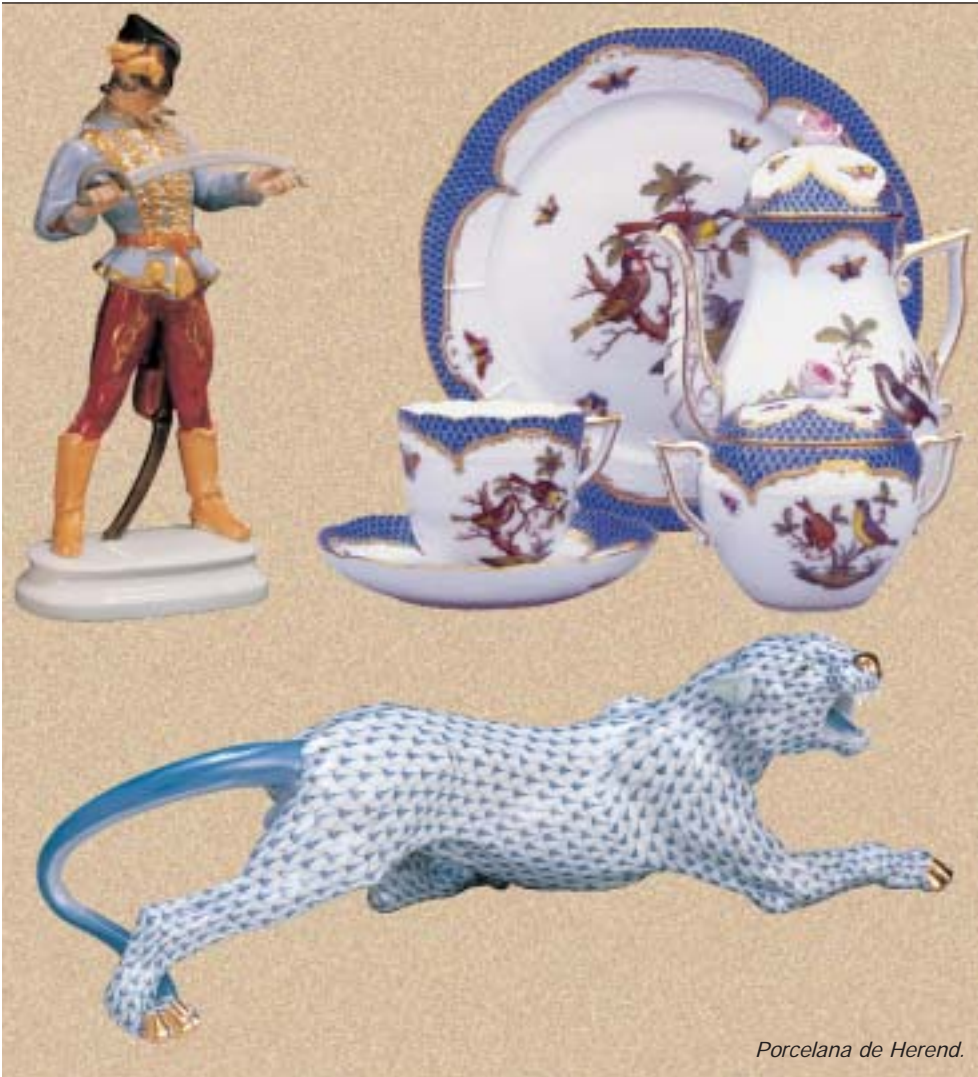
o ciudades, nombradas arbitrariamente, afamadas por su arte popular: Sárkőz, Buzsák, Szatmár, Mezőkövesd, Kalocsa y Hódmezővásárhely.

Los objetos de arte popular se elaboran exclusivamente a mano. Este hecho nos hace recordar la puntilla de Halas, famoso producto de la artesanía popular húngara. En el sur de Hungría, en la ciudad de Kiskunhalas,

En el transcurso del pasado siglo, el encaje húngaro – la puntilla –, hecho con aguja de coser y con el más fino hilo de lino del mundo, ejecutado usando sesenta tipos de puntos distintos, ha conservado sus motivos originales, y se ha convertido en un digno competidor de los encajes de Bruselas y de Venecia. En tres ocasiones la puntilla de Halas obtuvo el gran premio de las exposiciones

expresión de tradiciones seculares, se relacionan con las fiestas católicas, así como con ciertos días del año, sobre todo con los onomásticos. Otra particularidad que tienen es que pese a que van estrechamente unidas a la fe católica, en ellas sobreviven algunos elementos de las creencias paganas. Numerosas costumbres populares van ligadas a las fiestas navideñas. La más encantadora y típicamente húngara es la representación del misterio de Belén. Hace algunos siglos este misterio del Nacimiento fue presentado en las iglesias, pero al cabo de cierto tiempo, se prohibió su presentación en la casa de Dios precisamente por evocar creencias paganas. La particularidad de esta tradición viva consiste en que la historia de Belén se presenta en el marco de un juego pastoril. Los protagonistas, portadores de un belén pequeño –con los muñecos que representan al Niño, María, José y los tres Reyes Magos, así como los animales– van de casa en casa y hacen una representación en prosa, canto y baile de la historia del nacimiento del Salvador. Los que viven en las casas reciprocán los buenos votos de los visitantes convidándolos, y regalándoles comida y dinero.

En Pascuas Floridas la costumbre popular más generalizada de los húngaros, además del pintar huevos, es la regada. Las Pascuas Floridas son alegres ya que la fiesta de la Resurrección prácticamente coincide con el comienzo de la primavera, el renacimiento de la naturaleza. Antiguamente, la mañana de Pascuas los hombres llevaban a las mujeres y muchachas, a pesar de los chillidos de protesta, al próximo riachuelo o al pozo en el patio y les echaban un cubo de agua. La regada, siendo un rito ancestral de fertilidad y purificación, con el tiempo se ha transformado, aunque ha conservado ese matiz de anhelo de fertilidad y renovación. En el cristianismo, la fuerza purificadora del agua y el acto de regar se relaciona con el rito del bautismo. Hoy en día, la regada de Pascuas, en su forma tradicional, se practica más bien para agradar a los turistas extranjeros. Para hoy, esa costumbre se ha suavizado: los padres, en compañía de sus hijos varones, suelen visitar a las jóvenes de la familia y a las muchachas conocidas, llevando consigo frascos de agua de colonia o de perfume. Después de recitar unos versos jocosos, riegan a las muchachas con moderación. A los visitantes se les ofrece jamón ahumado cocido, con rábano picante,



Porcelana de Herend.

apenas una docena de encajeras, de mano hábil y de enorme paciencia, elaboran estas finísimas creaciones. El trabajo de las puntillas es una labor minuciosa que requiere mucho tiempo y muchísima precisión. Por eso es que el precio de un gramo de encaje es similar al del oro.

Los primeros diseños de puntilla, hechos por Árpád Dékány, profesor de dibujo en la escuela local, fueron realizados por la costurera Mária Markovits. Eran las primeras maravillas de encaje preparadas en la mencionada ciudad y presentadas al gran público en 1902.

mundiales: en 1904, en St. Louis, en 1937, en París y en 1958, en Bruselas. Haciendo una alusión al nombre de la ciudad („de peces”), a partir de 1935, la marca registrada de la puntilla de Halas se compone de tres peces colocados uno encima del otro transversalmente. El Papa Juan Pablo II, la pareja de los emperadores de Japón, y muchos jefes de estado y primeras damas recibieron puntillas de Halas como presente del Estado Húngaro.

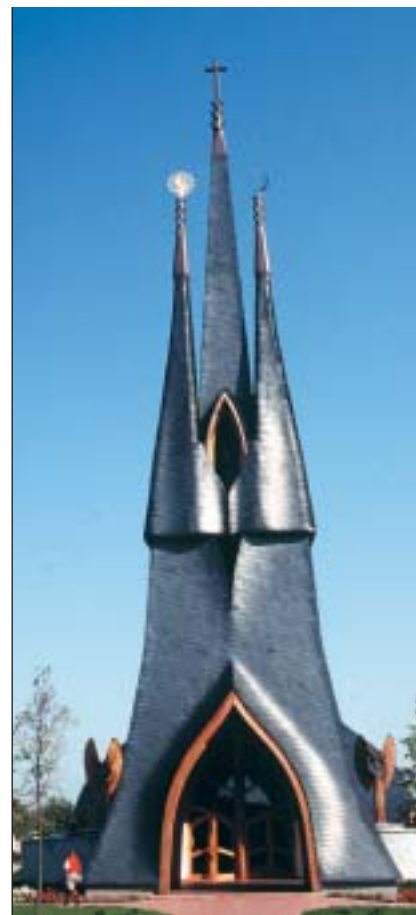
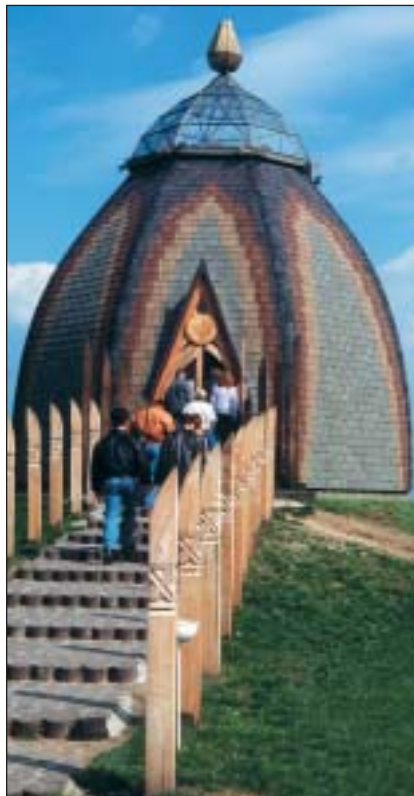
El arte popular y las costumbres populares son inseparables. En Hungría, las costumbres populares, que muchas veces son

pasteles y bebida. Parte del pago son también los huevos pintados y decorados, y los conejitos de chocolate. A los chicos más pequeños, los que todavía no han llegado a la adolescencia, se les da un poco de dinero por los „esfuerzos” hechos.

En Pascuas Floridas puede suceder que, como transición entre el cubo de agua y la colonia, rieguen a las muchachas con sifón de agua de Seltz. Esta práctica forma parte del multifacético uso del sifón de agua de Seltz. La gente se ha acostumbrado al sifón y les gusta. En vano se ofrecen a la venta los tipos más nuevos de agua mineral, en vano se gastan enormes cantidades de dinero en la publicidad de las grandes marcas internacionales para mantener vivo el interés de los consumidores, el sifón mantiene su posición sin publicidad alguna. Hay cosas para las que se necesita agua de soda. Tal es, por ejemplo, el vino con soda el que nos ayuda soportar el calor veraniego. Este „refresco” se compone de vino y de agua de soda con muchas burbujas de gas carbónico – en proporción según el gusto de cada uno.

La producción industrial del agua de Seltz fue inventada en 1829 por Ányos Jedlik, cura y educador benedictino, físico e inventor. (Jedlik creó, además, el primer motor eléctrico cuyo funcionamiento se basa exclusivamente en el principio del electromagnetismo, descubrió el principio de la dinamo, desarrolló condensadores especiales, etc.) Por su moderada acidez, al agua saturada del gas de óxido carbónico se le atribuyeron efectos curativos. Es indudable que algunos vasos de agua de Seltz, bebidos durante y después de un cuantioso almuerzo o cena, ayudan la digestión. En Hungría, actualmente funcionan unos 1500 pequeñas plantas de producción de agua de Seltz. La asociación profesional de los fabricantes quiere que en la

*Bañistas en el lago de Hévíz.*



*Construcciones orgánicas de György Csete e Imre Makovecz.*

Unión Europea se reconozca la denominación de origen del agua de Seltz húngara.

En aquellos tiempos en los que Ányos Jedlik creó la primera línea de producción de agua de Seltz, el ceramista Vince Stingl estableció una pequeña manufactura en Herend para fabricar vasijas de loza y realizar ensayos de producción de porcelana. Esta fue la antecesora de la actual Manufactura de Porcelanas de Herend. La fama mundial la alcanzó el segundo propietario, Mór Fischer. Éste compró la fábrica en 1839, emprendiendo con mucha ambición la producción de juegos de mesa artísticos en porcelana. La excelente calidad y los motivos originales muy pronto atrajeron la atención de los pe-

ritos, los coleccionistas y los compradores aristócratas hacia Herend. En las exposiciones mundiales de Londres, en 1851, de Nueva York, en 1853 y de París, en 1855, la porcelana húngara tuvo un enorme éxito. De entre los soberanos de la época, por ejemplo, la reina Victoria, el emperador Francisco José, así como Alejandro II, zar de Rusia, compraron juegos de mesa de Herend. Entre los más importantes clientes estuvieron las familias Esterházy, Batthyány, Rothschild y Apponyi. La fábrica tuvo el gesto de dar el nombre de algunas de estas familias a unos cuantos motivos propios de la fábrica.

Durante los 175 años de su existencia, la Manufactura de Porcelanas de Herend ha podido conservar su alto prestigio internacional tanto por parte de los fabricantes de porcelana de lujo como, sobre todo, entre los compradores. Los que pintan manualmente la porcelana de Herend legan a sus sucesores, casi a través de sus genes, esa habilidad profesional. Siendo fieles a sus tradiciones artesanales desarrollan, bajo la dirección de Imre Schrammel, nuevas formas y motivos para que los productos de Herend continúen siendo actuales también en el siglo XXI.

Los extranjeros que visitan Hungría muchas veces se encuentran con edificios



El futbolista fenomenal Ferenc Puskás es, sin duda alguna, el húngaro más conocido en todo el mundo.

singulares, lejos de lo habitual y con un aspecto emocionante. Se percibe, tanto en las formas de los edificios como en los materiales empleados, que sus constructores respetaron y amaron la naturaleza. Los cultivadores más destacados del estilo arquitectónico orgánico son Imre Makovecz, György Csete y Lőrinc Csernus. Entre sus obras encontramos iglesias, escuelas, edificios comunales, instituciones culturales y casas familiares.

Uno de los milagros de Hungría es el lago de Hévíz el cual, con su superficie de 5 hectáreas, es el mayor lago de agua caliente medicinal en Europa. En verano, la temperatura del agua es de 35 C°, e incluso hasta en invierno se acerca a los 30 C°. La capacidad de producción de agua diaria de los manantiales es de 35 millones de litros, de esta forma, el abastecimiento de agua completo del lago se renueva totalmente en unos tres días. Con justa razón suelen llamar Hévíz la Meca de los enfermos de reumatismo porque el agua medicinal sulfurosa, bicarbonatada y moderadamente radiactiva, así como el barro que se obtiene del lago mejoran considerablemente el estado de los enfermos con patologías del sistema locomotor. En la orilla del lago se encuentra el mayor centro balneológico de Hungría en que tratan con buenos resultados las enfermedades inflamatorias de las articulaciones y de la columna, así como las afecciones musculares y de los ligamentos, y realizan tratamientos preventivos y de rehabilitación a continuación de diferentes intervenciones quirúrgicas.

Según todas las encuestas, el húngaro más

conocido en el mundo es Ferenc Puskás. Su fama no se ha opacado en absoluto desde hace medio siglo. Puskás nació en 1927, y muy pronto dió muestras de su talento. Existen verdaderas leyendas acerca de sus regates diabólicos y los goles marcados con el pie izquierdo. Uno de sus juegos más memorables corresponde al año 1953 cuando en el encuentro, celebrado en terreno de los ingleses, en el Estadio Wembley de Londres, la selección húngara se impuso al adversario, hasta entonces invencible, con 6 tantos contra 3. El mayor fracaso de su vida sucedió en 1954, en el Campeonato Mundial de Berna. La selección húngara, encabezada por Puskás, llegó como única favorita a Suíza, pero en los finales fue vencida de 3 a 2 por aquellos futbolistas de la Alemania Federal que ya habían sido derrocados por los húngaros en las eliminatorias. En Hungría, la gente vivió esta derrota como una verdadera tragedia, y en el fondo del alma, la llaga no se ha cicatrizado hasta el día de hoy.

En 1956 Ferenc Puskás abandonó el país, y se estableció en España. Siendo jugador de Real Madrid, se colmó de éxitos. Además de las numerosas condecoraciones estatales húngaras y extranjeros que recibió, también fue galardonado con la Orden de Honor Olímpico del COI, fue elegido el deportista hombre más destacado del siglo XX, le nombraron embajador de honor del deporte húngaro y el estado de fútbol más grande de Budapest lleva su nombre.

El húngaro es de naturaleza „jugadora”. Los juegos tradicionales

del pueblo son inventivos y fomentan el pensar creador. Esta creatividad original es la que se manifiesta muy especialmente en el „cubo mágico”, juguete que salió a la conquista del mundo en 1975, con el nombre de Cubo de Rubik. El juguete, que lleva su nombre, fue diseñado por Ernő Rubik (1944), arquitecto y diseñador, profesor de la Escuela Superior de Artes Industriales de Budapest. El inventor, al intentar encontrar solución a un problema estructural, creó el juguete para armar más conocido en la historia. En 1980, el cubo ganó el título Juguete del Año del Mundo, y está expuesto en el Museo de Artes Modernas de Nueva York.

Cada uno de los lados laterales del cubo de Rubik es de otro color, y cada uno de ellos se divide en nueve cuadrados separados, de igual tamaño. El cubo grande, por lo tanto se compone de 26 cubos pequeños, móviles y girables. El giro se puede realizar alrededor de tres ejes, ñlogrando un total de 43 mil millones de combinaciones de los colores! El objetivo del juego es restablecer la situación original, o sea, que cada lado lateral sea de un solo color. Muchos son los que son incapaces de encontrar las soluciones correctas, otros pasan horas y días ensayando, hasta que finalmente se dan cuenta de los ardidés del cubo. El cubo de Rubik desarrolla la capacidad de pensar lógicamente y la percepción de los objetos en el espacio. Los primeros que pueden „vencerlo” son generalmente los niños y los jóvenes. En el campeonato mundial del cubo Rubik, que tuvo lugar en 1982 en Budapest, se registró el record mundial de 23 segundos.

Ernő Rubik ha patentado varios docenas de juguetes de lógica más, entre ellos, el serpiente mágico y el cuadrado mágico.

