



 nosotros,
los HÚNGAROS



ALDO GIARDINO - ALDO
A Tale of the Century
Illustrated by the Author

Stratopen
"BIROME"
Eserografica

ISBN 978-615-6446-05-3



nosotros,
los HÚNGAROS

Nuestros
valores en
el mundo

| Budapest, 2023 |

Bienvenida del Ministro



La emisión diaria de la Radio Kossuth "Nosotros, los húngaros", narra en dos minutos la historia de nuestros orgullos nacionales. Ahí escuchamos hablar de personajes, paisajes, inventos, acontecimientos históricos, comidas y bebidas, edificios, tradiciones y valores culturales sin los cuales seríamos inconcebibles. Muchos de ellos son Hungarikum, amparados por ley desde 2012, gracias a la iniciativa del Ministerio de Agricultura. Para muchos, conservar y transmitir las tradiciones húngaras es un modo de vida. Se creó, de esta forma, el movimiento Hungarikum, convirtiéndose en pleno siglo XXI en la afición e incluso modo de vida de miles y decenas de miles de personas. Un modo de vida que hace algunos décadas o siglos podía caracterizar prácticamente a cualquiera que viviera en nuestro suelo. Porque, en aquella época, para muchos era natural convivir con el ganado gris, arrearlo con perros húngaros, tocar el tarogato, poner en la mesa festiva pastel de chimenea, miel de acacia, muslo de ganso y acompañarlos con Tokaji aszú, Egri Bikavér o pálinka de ciruela. Y es que las ideas y valores que hoy llamamos "Hungarikum", no hace mucho eran solo un sueño borroso, casi una quimera romántica, porque muchos apenas daban señales de vida. Y si lo hacían, eran de los últimos. No obstante, aún quedaban fuertes ejemplos vivos que, juntos, formaron un "club" y elevaron aún más el listón, tirando de sus compañeros más pequeños y mal avenidos. La Comisión de Hungarikum reconoció que la marca registrada de la Santa Corona uniría a estas maravillas y las acercaría entre sí y a todos nosotros.

Dr. István Nagy

Ministro de Agricultura

Presidente de la

Comisión de Hungarikum

A handwritten signature in dark ink, appearing to read "I. Nagy".



El carácter de nuestra nación

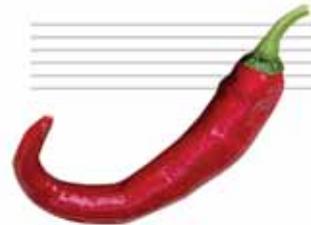


Nosotros, los húngaros, siempre hemos hablado y actuado abierta y directamente. Aquí, en Europa Central, no pudimos andarnos con rodeos, tuvimos que tomar decisiones. El príncipe Árpád eligió la cuenca de los Cárpatos; el rey San Esteban, el cristianismo. Sus descendientes defendieron y fortalecieron la patria y sus familias se convirtieron en pilares inquebrantables de la fe. Hunyadi dio su vida por la nación, Rákóczi no buscó la clemencia austríaca, Öcsi Puskás siguió siendo húngaro en todas partes. Conservamos el ganado gris al aire libre, el encaje de Halas lo seguimos haciendo milímetro a milímetro, elaboramos el aguardiente sólo con fruta. En nuestros bailes folclóricos, la falda plisada la llevan las chicas, el legényes (el baile del soltero) lo bailan los chicos. Los papeles son claros y diferenciados. Nuestros rasgos nacionales enriquecen a Europa e incluso a toda la humanidad. Se caracterizan por el paisaje en el que vivimos, nuestra gastronomía, nuestros animales y nuestra forma de pensar. Nuestra cultura, admirada en todo el mundo, nace de todas estas cosas en conjunto y a ella contribuyen cada uno de los quince millones de húngaros. Y el tesoro común es de todos.

Hace unos años quizá no era tan evidente que el mundo estaba inmerso en una lucha de valores. Se cuestionan certezas milenarias. Nuestra cultura cristiana, nuestro modelo clásico de familia, nuestras tradiciones están en peligro. Las naciones eligen su futuro, según su vínculo con sus tradiciones. Eligen un futuro y el modo de vida para el día a día. En esta elección supone un apoyo el fundamento espiritual que abarca las enseñanzas de la Santa Corona, la Biblia de Vizsoly, la cerilla de Irinyi, la música de Liszt, el Modelo T de József Galamb, la locomotora eléctrica de Kálmán Kandó, las obras del pintor Csontváry, el cubo de Ernő Rubik o el vidrio-hormigón de Áron Losonci. Todos están emparentados entre sí. Esto somos nosotros. Nosotros, los húngaros.

Zsolt V. Németh

Comisario del Primer Ministro,
para el estilo de vida húngaro y la
protección de nuestros valores nacionales



Índice

Bienvenida del Ministro - Dr. István Nagy	2
El carácter de nuestra nación - Zsolt V. Németh	4
Contenido.....	6
Nuestros doscientos tesoros	10
Marcell Jánosi	12
Ferenc Illy	13
Áron Losonczy	14
János Neumann	15
Ferenc Puskás ("Pancho")	16
László Bíró	17
Péter Károly Goldmark	18
Ernő Rubik	19
La Cruzada de Andres II (1217-1218)	20
Los húsares	21
Cultura de la región vinícola histórica de Tokaj	22
Las Corvinas	23
El Spritzer (fröccs)	24
El encaje de Halas	25
Porcelana de Herend	26
Hévíz	27
János Kabay	28
El coche.....	29
El sistema de recuperación de datos Kürt	30
El címbalo húngaro	31
El kuvasz	32
El puli.....	33

La Orden Húngara de San Pablo	34
El ganado gris húngaro	35
El Servicio Húngaro de cuidado de la Mujer	36
Charles Simonyi	37
El método de las casas de baile	38
El tarogato	39
Ede Teller	40
Porcelana y cerámica Zsolnay	41
János Irinyi	42
Donát Bánki y János Csonka	43
El arte popular Matyó	44
Dávid Schwarz	45
El waterpolo húngaro	46
La Orquesta sinfónica de los 100 Gitanos	47
La Biblia de Vizsoly	48
Agua gasificada - Soda	49
Zoltán Magyar	50
Sopa de pescado de Baja	51
El arco húngaro de los siglos IX-XI	52
La granja húngara	53
Imre Bródy	54
El chorizo de Gyula	55
Hollókő	56
István Báthory	57
El legado de Károly Gundel.....	58
Las Gotas Béres.....	59

El astronauta Bertalan Farkas	60	El asedio de Belgrado, 1456	86
El ganso cebado	61	La abadía benedictina de Pannonhalma	87
El komondor	62	Gábor Bethlen	88
Las cuevas cársticas de Aggtelek	63	El método Kassai de tiro con arco a caballo	89
La batalla de Pozsony (Presbourg).....	64	Paprika de Kalocsa	90
Flor de camomila de Alföld	65	Tivadar Kosztká Csontváry	91
Egri bikavér (Sangre de toro D.O. Eger)	66	El mudi	92
Santa Isabel de la Casa de Árpád.....	67	Béla Barényi	93
Los Matemáticos de la esgrima	68	El Csárdás (La zarda)	94
József Pulitzer	69	Los paseos de las orillas del Danubio, el barrio del Castillo de Buda y la Avenida Andrásy	95
La salchicha doble de Debrecen.....	70	El distrito Zsolnay de la ciudad de Pécs	96
Academia de Música Ferenc Liszt	71	El Gömböc (gomboc en español).....	97
Unicum	72	La canción clásica húngara	98
Hortobágy	73	Salami de invierno Herz Classic.....	99
Oszkár Asbóth	74	El rey Attila, el Huno	100
El lago Balaton	75	La sopa húngara gulyás (Gulash).....	101
Instrumento de medición Pille.....	76	Béla Bartók	102
Ferenc Rákóczi II.....	77	Arte popular de Kalocsa	103
El pumi	78	Santa Margarita de la Casa de Árpád	104
László Kubala	79	Albert Fonó	105
Torockó	80	La porcelana de Hollóháza	106
Los cosméticos Ilcsi	81	Alfréd Hajós	107
El monje Julianus	82	El vizsla húngaro de pelo corto	108
El paisaje cultural de Fertő.....	83	Sándor Rózsa	109
József Galamb	84	Gyula Grosics	110
La tarta Dobos.....	85		

Índice

El transformador	111
Tokaji aszú	112
Ernő Dohnányi	113
La Cuenca de los Cárpatos.....	114
Conde István Széchenyi	115
Prezi	116
Rocas de colmena y la cultura de la piedra de Bükkalja	117
El general István Bocskai, príncipe de Transilvania	118
El chorizo Csabai	119
El rey San Esteban	120
La cebolla de Makó	121
Béla Lugosi	122
El psicólogo Mihály Csíkszentmihályi	123
El físico Loránd Eötvös	124
La sopa de pescado de la región del Tisza	125
El rey San Ladislao	126
György Békésy	127
El estofado de cordero de Karcag	128
Ferenc Lehár	129
Lajos Kossuth	130
El pastel de chimenea	131
El rey Matías	132
Sándor Kőrösi Csoma	133
János Harsányi	134
El vizsla húngaro de pelo duro	135
Victor Vasarely	136

Miel de acacia húngara	137
Ottó Bláthy	138
György Cziffra	139
László Papp	140
"Mohácsi Busójárás", fiesta tradicional de máscaras para ahuyentar al invierno	141
Dénes Gábor	142
El astrónomo Imre Izsák.....	143
El sabueso de Transilvania	144
Ferenc Liszt	145
El Parlamento	146
Ányos Jedlik	147
El pálinka	148
El príncipe San Emerico de Hungría	149
Mór Jókai	150
El Museo Nacional de Hungría.....	151
Imre Kálmán	152
La cetrería	153
János Kemény	154
La opereta húngara	155
Dániel Rátai	156
Tódor Kármán	157
Paprika molida de Szeged	158
Sándor Petőfi	159
Vino espumoso Törley.....	160
József Petzvál	161

Pálinka de orujo de uva	162	Sándor Tarics	188
El galgo húngaro	163	El piano Bogányi	189
Jenő Wigner	164	Serie de dibujos animados de Cuentos populares húngaros	190
Albert Szent-Györgyi	165	Ferenc Anisits	191
Tungram.....	166	József Dallos	192
Ármin Vámbéry.....	167	Robert Capa	193
Kálmán Mikszáth	168	Gergely, Jónyer, Klampár – el equipo campeón de mundo de tenis de mesa	194
Necrópolis paleocristiana de Pécs (Sopianae).....	169	Mihály Kertész (Michael Curtiz)	195
Leó Szilárd	170	Kálmán Kandó	196
El salami de invierno Pick	171	Adolf Zukor (Adolph Zukor)	197
Endre Mester	172	Ferenc Veress	198
Tivadar Puskás.....	173	Gedeon Richter	199
La acacia húngara	174	El tesoro de Nagyszentmiklós.....	200
Zoltán Kodály	175	El fotógrafo André Kertész	201
László Almásy	176	Kornél Szilvay	202
György Oláh - Premio Nobel de Química	177	Miklós Rózsa	203
Teqball	178	László Moholy-Nagy	204
Campanadas del Mediodía	179	István Szabó	205
József Mihályi	180	Mária Telkes	206
La Abadía de Tihany.....	181	Ferenc Pavlics	207
Conde Móric Benyovszky	182	Zsazsa Gábor	208
László Oroszi.....	183	Jenő Dulovits	209
Ignác Semmelweis	184	Húngaros en los Estados Unidos	210
Centro de Diversidad Vegetal	185	La Santa Corona	211
Ferenc Rofusz	186		
János Bolyai.....	187		



Nuestros doscientos tesoros





Información que cabe en el bolsillo

Marcell János

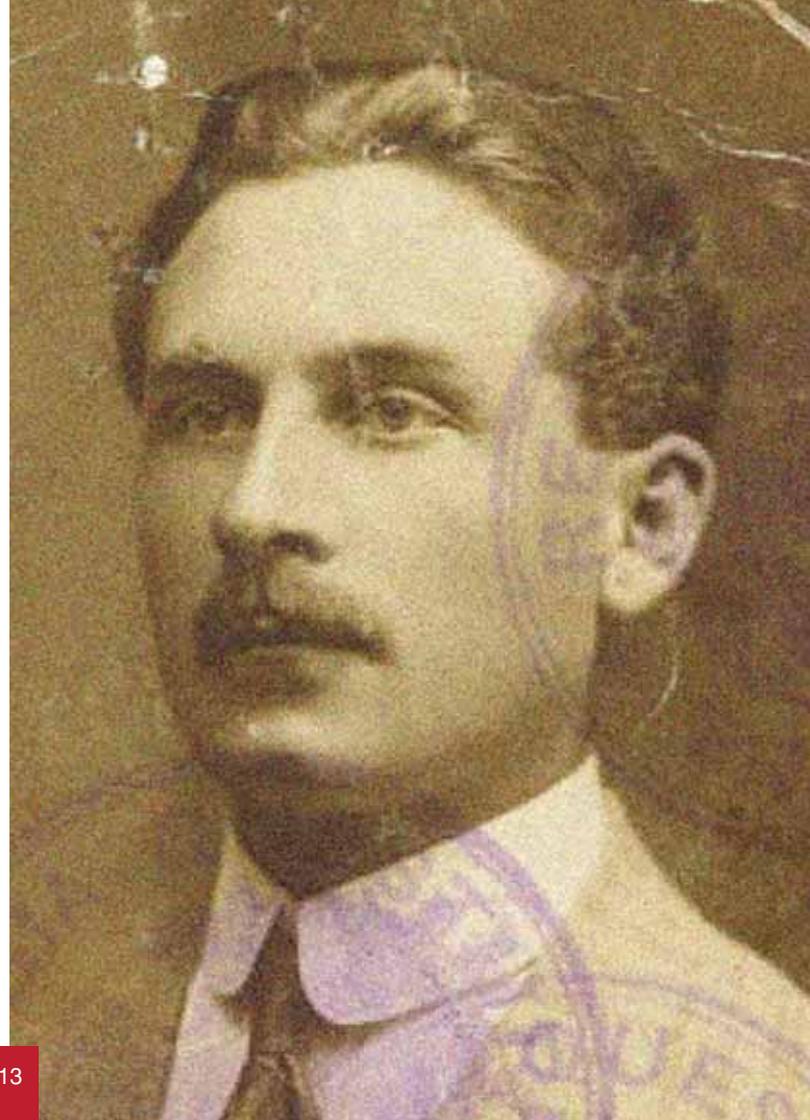
El invento de relevancia histórica de este ingeniero mecánico es el micro disquete o micro floppy. Se trata de un disco flexible de almacenamiento, recubierto de plástico, que el usuario podía sacar de su ordenador y ponerlo en otro. A pesar de que fue registrado en 1974, el sistema de almacenamiento de datos de casete giratorio flexible fue descartado por la industria informática del socialismo. Cuando la patente expiró, el Estado húngaro no la prorrogó, por lo que la protección finalizó. Es lo que estaba esperando Occidente. En 1982, IBM y varias empresas japonesas -ante la mirada pasiva de su inventor- pudieron fabricar de forma legal sus propios disquetes. Si a Marcell János le hubieran dado un céntimo por cada disco, podría haberse convertido en multimillonario. Aun así, ocupó su lugar en la historia de la informática gracias a su floppy de tres pulgadas, con el que se adelantó varias décadas a su tiempo. El inventor nació en 1931 y murió en 2011 en Budapest.



El revolucionario de la cultura del café

Ferenc Illy

Ferenc Illy nació en Temesvár en 1892 y se instaló en Trieste después de la Gran Guerra. Mientras trabajaba en un almacén de café del puerto, descubrió el efecto conservante del envasado al vacío. Concretamente, se dio cuenta de que los granos de café conservaban su aroma y su sabor durante más tiempo si se guardaban en una caja metálica, sin oxígeno. En 1933 fundó la empresa Illycaffé, que hoy día sigue activa bajo la dirección de su familia. Dos años más tarde patentó su invento, la Illetta, la primera cafetera espresso automática del mundo, que funcionaba con vapor caliente. Este proceso es la base de la mundialmente famosa cultura italiana del café. Ferenc Illy murió en 1956 en Trieste.



Ver a través del muro

Áron Losonczy

Áron Losonczy, licenciado en arquitectura, creó el hormigón traslúcido Litracon en 2001, cuando tenía 24 años, y desde entonces lo sigue desarrollando. El concepto básico es que millones de fibras ópticas se introducen en el hormigón para formar un muro continuo y transparente. Varias empresas multinacionales han empezado a producirlo sin licencia.

Sin embargo, el inventor ha recurrido a los tribunales y ha ganado los pleitos internacionales, por lo que el hormigón de vidrio sigue "en manos húngaras" y se fabrica en Csongrád. El producto ha revolucionado el mundo de la arquitectura y el diseño. El muro traslúcido se ha ganado un lugar en la colección permanente del Museo de Arquitectura de Washington. El hormigón de vidrio apareció en la revista Time en 2004 como "El invento del año". Un autor estadounidense ha escrito una novela sobre la colonización de Marte, en la que Litracon es el material de construcción que los humanos utilizan en el planeta rojo.



Un pionero del mundo digital

János Neumann

Este físico fue alumno del legendario profesor de matemáticas László Ráztz en el Instituto Evangélico de Fasor. Tras licenciarse, fue llamado a Europa Occidental y luego a América, donde participó en el programa secreto estadounidense para construir la primera bomba atómica durante la Segunda Guerra Mundial, tras esto fue elegido miembro de la Comisión de Energía Atómica, compuesta por cinco miembros. A partir de 1952 desempeñó un papel de liderazgo en el diseño lógico de los ordenadores. Sus ideas fundamentales -como el uso del sistema numérico binario, la memoria, el almacenamiento de programas y el procedimiento de instrucciones- se conocen como el principio de Neumann en el mundo entero y todavía se utilizan hoy en día en casi todos los dispositivos digitales. János Neumann nació en Budapest en 1903 y murió en Princeton, Estados Unidos, en 1957. La Comisión de Hungarikum incluyó la obra de su vida en la Colección de Hungarikums en 2015.



El húngaro más famoso Ferenc Puskás ("Pancho")

Cuando se pronuncia su nombre, las puertas se abren, los recuerdos alzan el vuelo, el alma sonríe, los ojos se llenan de lágrimas. A los 16 años, Öcsi Puskás jugaba su primer partido como adulto en el equipo Kispest, su único club además del Real Madrid. A los dieciocho años debutó con la selección húngara, con la que marcó 84 goles en 85 partidos. Uno de ellos fue el tercer gol de Hungría en el partido contra Inglaterra Londres que terminó en 6-3, su famosa volea por la escuadra. Los 105.000 aficionados ingleses ovacionaron de pie la deslumbrante jugada, que desde entonces se conoce como la volea de Puskás en todo el mundo. Campeón olímpico, medalla de plata de la Copa del Mundo, cinco veces campeón de Hungría y seis de España, tres veces ganador del trofeo de la UCL. En la final de 1960 marcó 4 goles, un récord que parece imbatible. En su memoria, se fundó el Premio Puskás de la FIFA al gol más bonito del año, que han recibido Cristiano Ronaldo, Neymar y Zlatan Ibrahimović. Ferenc Puskás nació en 1927 y falleció en 2006 en Budapest.

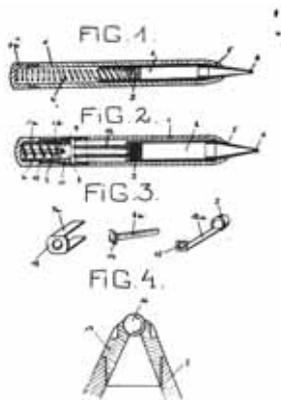
La Comisión de Hungarikum incluyó la obra de su vida en la Colección de Hungarikums en 2013.



Administración fluida

László Bíró

László Bíró trabajaba como periodista y era un buen observador. Se dio cuenta de que la tinta espesa utilizada en las imprentas mantenía el papel seco y limpio. Como esta tinta no goteaba, añadió una bolita al extremo de la pluma. Como resultado la pluma se mueve sobre el papel, la bola gira por debajo, y la tinta dibuja una línea. La primera patente de Bíró se registró en 1938 en Hungría bajo el nombre de töltőtoll (pluma estilográfica). La perfeccionó aún más en Argentina, país al que fue por invitación del propio presidente para huir de la guerra. El nuevo instrumento de escritura, el biro o biropen, hizo literalmente más fluida la escritura a mano en todo el mundo y dio fama en vida al nombre de su inventor. László Bíró nació en 1899 en Budapest y murió en Buenos Aires en 1985 con el nombre de Ladislao José Biro.



El nuevo útil para escribir



Stratopen
"BIROME"
Esferográfica

Venta en Todas las Buenas Casas del Ramo

DISTRIBUIDORES PARA SUDAMERICA

BIRO, MEYNE & BIRO

Aisina 632 * U. T. 34-5075 * Buenos Aires

Nos muestra el mundo en color

Péter Károly Goldmark

¿Música o ciencia? Esta fue la gran pregunta en la familia Goldmark durante décadas. Péter, nacido en 1906, tomó la decisión cuando era alumno de instituto en Pest: ¡Física! En Berlín, fue su profesor, Gábor Dénes, quien animó al talentoso estudiante, que no se quedó de brazos cruzados. Para su vigésimo cumpleaños, fabricó una pantalla de dos centímetros y medio por 3,8 centímetros, donde consiguió captar una imagen electrónica. Gracias a estos conocimientos viajó a Estados Unidos, donde en 1940 creó la primera emisión de televisión en color. Durante la Segunda Guerra Mundial desarrolló un dispositivo para interferir los radares alemanes. En 1948 fabricó un televisor en miniatura apto para examinar el estómago y los intestinos. Durante su trayectoria profesional perfeccionó el disco de vinilo micro ranurado, construyó un tocadiscos estéreo para ciegos y creó un grabador de imágenes electrónico. Sus cámaras de televisión en color mostraron a los astronautas del Apolo 10 durante su expedición espacial. En 1977, el presidente Jimmy Carter le concedió la National Medal of Science (Medalla Nacional de la Ciencia), el máximo galardón científico estadounidense. El "Edison" de la comunicación de masas de ascendencia húngara falleció en un accidente de coche, a los 71 años.



Lo giro y le doy vueltas

Ernő Rubik

No es de extrañar que los pensamientos vuelen cuando se tiene un padre inventor, piloto, diseñador de aviones e ingeniero mecánico y a una madre poetisa. En la obra de Ernő Rubik, el Cubo Mágico, el colorido mundo de la imaginación se combina con la geometría, la lógica y el diseño milimétricamente perfecto. Esta maravilla, que cabe en la palma de la mano, invita a la reflexión de forma divertida y activa la imaginación de todos. Es posible ordenar el caos con rápidos movimientos acompañados de un sutil crujido, para después volver a mezclarlo todo. Este juguete, creado en 1974 y patentado tres años más tarde, vendió un millón de unidades en 1980 sólo en Hungría. El primer Campeonato Mundial del Cubo de Rubik tuvo lugar en Budapest en 1982. El 40º aniversario se celebró en 2014 con una exposición interactiva en el Liberty Science Center de Nueva York. El año siguiente, la exposición emprendió una gira mundial de siete años. El inventor, que es también arquitecto, escultor e interiorista, fue galardonado con el Premio Kossuth, la Orden de San Esteban y fue elegido miembro de la Asociación Nacional de Artistas de la Nación.



Por la salvación del honor de Europa La Cruzada de Andrés II (1217-1218)

Este rey heredó la misión de su padre. En 1192, el rey Béla III prometió al Papa tomar la Santa Cruz, pero no pudo cumplir su promesa. Como las guerras en Tierra Santa habían fracasado en los cien años anteriores, para Andrés el restablecimiento del honor de la Cristiandad estaba ahora en juego. El ejército formado aproximadamente por entre diez y veinte mil soldados tomó la vía marítima a la ida y regresó por tierra. El autor libanés Amin Maalouf, basándose en fuentes árabes de la época, escribe: *"Nunca pasó un enemigo tan brillante, ordenado, valiente y humano como el poderoso y valeroso rey húngaro Andrés II"*. El historiador inglés Dr. James Ross reflexiona de esta forma: *"Desde el punto de vista ideológico y de la historia militar, la empresa de Andrés II tuvo una relevancia histórica en su época. Las tropas del sultán Melek Al-Adil se vieron forzadas a huir y el pueblo que se quedó indefenso no fue descuartizado -como habían hecho antes otros cruzados en situaciones similares-, sino que el rey se mostró misericordioso"*. Los estados cruzados estaban emparentados con él por parte de madre y lo recibieron como a un hermano. A su regreso firmó ventajosos tratados matrimoniales en Armenia Menor, en el sultanato de Rum y en el Imperio Búlgaro. Andrés II es el único gobernante de la historia de las Cruzadas que regresó a Europa con su ejército. Sus sucesores llevaron el título "de Jerusalén" hasta el siglo XX. Todos los miembros de la tribu árabe católica del pueblo de Mi'ilya en Israel se apellidan Lajos y se consideran descendientes de los cruzados de Andrés II que se quedaron atrás a causa de sus heridas.



La unión perfecta del hombre, el caballo y el arma

Los húsares

Es una de las palabras húngaras que se conocen en todo el mundo. Por supuesto, es evidente que no tiene el mismo significado para el resto del mundo que para nosotros, pero eso no tiene importancia. Algunos piensan que se trata simplemente de una caballería ligera rápida, vestida con un peculiar uniforme y que, siguiendo el reglamento húngaro, derrota al enemigo de forma inesperada. Para los húngaros, los húsares significan algo más: son figuras de cuento de hadas con bigote, que son capaces de subir hasta la cima de una montaña de cristal y de realizar cualquier hazaña por su país y por su amada. Por eso es natural que el Juan de las habichuelas mágicas se transforme en "*Juan el Valiente*" y que las astutas hazañas de János Háy (personaje de ficción, título de la ópera de Zoltán Kodály) no tengan fin. Mientras, los húsares como András Hadik y Óbester Simonyi (el viejo maestro) fueron héroes de carne y hueso. Por supuesto, los cuentos de hadas, las canciones populares, las leyendas y las novelas tienen una base sólida: la forma de combatir que había caracterizado a nuestra nación durante miles de años y gracias a la cual nuestros antepasados llegaron hasta la Cuenca de los Cárpatos. A lo largo de los siglos, la piel de leopardo que cubría el hombro del soldado que galopaba sobre su corcel se convirtió en la "*mente*", la chaqueta militar húsar, y el arco fue sustituido por un sable. El rey Matías Corvino ya llamaba húsares a su caballería ligera, que más tarde luchó con valentía bajo el mando de Rákóczi y también durante la Guerra de la Independencia de 1848. El oficial de los húsares era el padre, sacerdote y maestro de sus reclutas. La película del director Sándor Sára, *Los 80 húsares* (1978) es inolvidable para todos los espectadores.

La Comisión de Hungarikum incluyó la tradición húsar húngara en la Colección de Hungarikums en 2017.



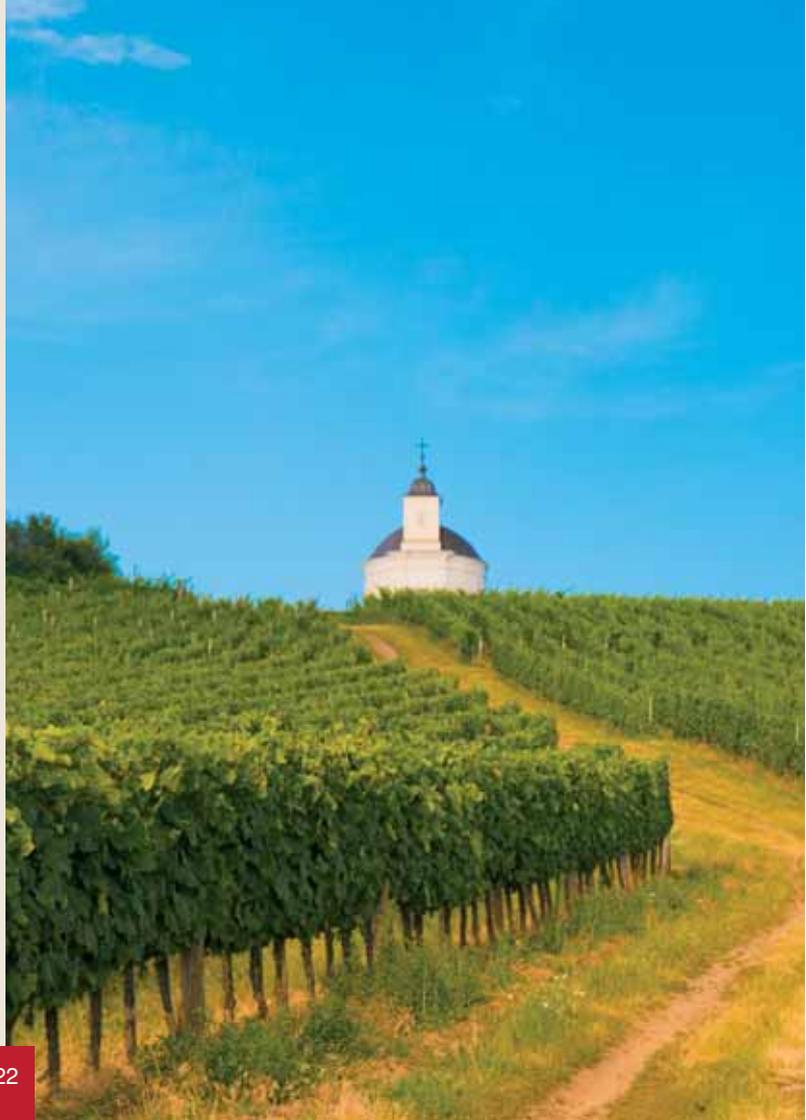
"Instilaste néctar..."

Cultura de la región vinícola histórica de Tokaj

Esta región fue uno de los primeros asentamientos de nuestros antepasados conquistadores y los yacimientos de Rakamaz y Tarcas son nuestros más preciados tesoros. Los 27 pueblos de la zona cultivan viñedos sobre un total de 5700 hectáreas y producen principalmente los blancos samorodni y aszú. Una antigua ordenanza de 1612 regula el cultivo de la vid y la producción del vino de Tokaj en 48 puntos. Una de ellas impone una multa para quien se atreva a maldecir entre las viñas. Ferenc Rákóczi II financió en parte la Guerra de la Independencia de 1703-1711 con los ingresos de sus viñedos de Tokaj.

La cédula real de 1737 creó aquí la primera región vinícola cerrada del mundo que comprende las laderas volcánicas meridionales del Zemplén rodeada por el río Bodrog. La región de Tokaj ha tenido una animada vida cultural "inspirada en el vino" desde finales de la Edad Media. Antiguamente, las cortes nobiliarias de la zona se llenaban de juglares, escultores, pintores y arquitectos. Hoy en día, exposiciones, conferencias y catas de vino atraen a visitantes locales y extranjeros. Desde 1972, el Campamento de Escritores de Tokaj acoge cada año a los artistas. Petőfi, a mediados del siglo XIX, escribió lo siguiente en sus cartas de viaje: *"Los dioses de la alegría habitan en estas ciudades, en estas montañas, desde aquí envían a sus apóstoles al mundo, las llamas doradas en una botella, para predicar a las naciones que esta tierra no es un valle de lágrimas..."*

La Comisión de Hungarikum incluyó la cultura de la región vinícola histórica de Tokaj en la Colección de Hungarikums en 2012.



La pasión de Matías

Las Corvinas

Durante las últimas décadas del siglo XV, en Buda se encontraba una de las mayores colecciones de libros del mundo conocido: la Bibliotheca Corviniana. Sólo era igualada por la Biblioteca Apostólica Vaticana, que ya entonces tenía un milenio de antigüedad. Casi inmediatamente después de acceder al trono, en 1458, el rey Matías comenzó a coleccionar los libros de la época, es decir, los códices. Las obras que encargaba o compraba se denominan corvinas, ya que el escudo de cuervo de la familia Hunyadi identificaba los ejemplares adquiridos. Estas obras estaban encuadernadas en cuero ricamente ornamentado, correas y hebillas de oro y plata y, a menudo, las decoraban con diamantes. Su temática era principalmente literatura filosófica y científica de la época clásica antigua, escritas y copiadas en latín, griego y hebreo. Su valor en la época se expresaba en villas y señoríos, pero hoy es prácticamente incalculable. "Murió el rey Matías, se perdió la biblioteca", decían en 1490. Sus sucesores despilfarraron la mayor parte de las 2.500 corvinas y los cientos de manuscritos antiguos y el resto lo robaron los turcos cuando ocuparon Buda. En defensa de éstos últimos podemos decir que devolvieron algunos ejemplares a Hungría en el siglo XIX. Hoy se conocen 216 corvinas en todo el mundo, 53 de ellas regresaron a Hungría. 49 corvinas están registradas en diversas bibliotecas italianas, mientras el resto son tesoros de colecciones austriacas, francesas, alemanas, inglesas, belgas, turcas, polacas, checas y americanas. La Bibliotheca Corviniana forma parte del Patrimonio Mundial de la UNESCO desde 2005.



Sobria ebriedad

El Spritzer (fröccs)

Esta bebida en lugar de embriagar tonifica, por lo que se puede ofrecer con seguridad a personas de ambos sexos que tengan más de 18 años. El spritzer es como la política o el fútbol: todo el mundo entiende de ello, pero no todos lo interpretan de la misma forma. Lo que es evidente es que se trata de una mezcla de vino y soda. Pero, ¿cuál es la proporción de esta mezcla? Dejémoslo claro de una vez por todas: ¡la que sea! Un spritzer puede ser pequeño o grande. Puede ser una casa, una manzana, o un portero. Hay muchas otras variedades: Pasolargo, alcalde, vicealcalde, spritzer-Krúdy... y lo contrario: spritzer tacaño y la lista es larga. Una especialidad es el spritzer de rocío, que consiste en un vaso lleno de vino salpicado con un chorrito de agua gasificada por encima. También da igual el tipo de vino. Puede ser tinto, blanco, rosado, schiller e incluso mosto. Bueno, ¡no es lo más indicado utilizar el aszú! El primer fröccs del que se tiene constancia se elaboró en 1842 en la bodega de András Fáy, en Fót. Ányos Jedlik, inventor de uno de los ingredientes, el agua gasificada, realizó la novedosa mezcla para sus amigos, a la que llamó en alemán spritzer. Al poeta Mihály Vörösmarty, que estaba en la reunión, no le gustó este nombre e inmediatamente lo cambió por "fröccs". Así describe el milagro en su poema *Fóti dal* (Canto de Fót):

*"Del vino perlas emergen:
Y qué bien lo hacen.
Este derecho nadie se lo arrebatará
Suyo siempre será
Que por siempre al cielo irrumpa,
Todo lo que es perla;
Que en la tierra cobarde quede
todo lo que la merma."*

La Comisión de Hungarikum incluyó al fröccs en la Colección de Hungarikums en 2015.



El arte del milímetro

El encaje de Halas

La capa de piel y las capas bordadas de la región de Kishunhalas causaron una gran impresión en Árpád Dékány, el profesor de origen transilvano que trabajaba como profesor en el instituto local. A raíz de este efecto, en 1902 empezó a estudiar sus patrones. Los dibujó y luego los "combinó" con el estilo de moda de la época, el Art Nouveau. Enseñó el resultado a las mujeres de su familia, que afirmaron que era imposible de elaborar. Afortunadamente para el maestro, acababa de regresar a la ciudad tras sus estudios en Budapest Mária Markovits, la artista recién galardonada con una medalla de oro en la Exposición Universal de París de 1900. Ella tomó los diseños en sus manos y, basándose en ellos, creó la técnica del bordado de encaje que aún hoy en día se usa. Esta técnica utiliza hilo de lino banco extrafino y 60 diferentes tipos de puntadas. Los artesanos costureros trabajan con una aguja diminuta y logran crear un efecto tridimensional resaltando los dibujos con sombreados en el encaje monocromo. Los motivos se inspiran en leyendas húngaras, cuentos de hadas y la flora y la fauna.

El encaje de Halas fue un gran éxito desde el principio. La hija del presidente Roosevelt, Alice, recibió un abanico de encaje de Halas por su 18 cumpleaños. A partir de entonces se convirtió en un regalo protocolario. En la coronación, el rey Carlos IV de Hungría llevaba un portapliques de encaje de Halas. Más tarde, Miklós Horthy e incluso Rákosi estuvieron encantados de recibir un presente así, al igual que la reina Isabel II, la familia Bush y la reina de Jordania. Todos guardan alguna obra de arte de Halas. El Papa Juan Pablo II recibió una versión de encaje de la capa de San Esteban como recuerdo de Hungría.

La Comisión de Hungarikum incluyó el encaje de Halas en la Colección de Hungarikums en 2014.



Manufactura, no factoría

Porcelana de Herend

La ciudad debe su cultura de la porcelana a las recetas secretas de sus antepasados y a sus características geográficas. En la confluencia del Bakony Norte y el Bakony Sur, donde se fundó la fábrica en 1826, se disponía de una enorme cantidad de madera, que era necesaria para cocer varias veces la masa hecha de caolín, feldspato y cuarzo. El material, que ahora se cuece en un horno moderno, se sumerge después en un esmalte y se pinta a mano con un dibujo único sobre la pieza. La porcelana de Herend llamó la atención del gran público por primera vez en la Exposición Universal de Londres de 1851. A la reina Victoria le gustó tanto que encargó un juego completo para sí misma. El motivo que se utilizó para la ocasión se llama desde entonces motivo reina Victoria y su popularidad sigue en auge un siglo y medio después. Además del respeto por el pasado, el éxito de la manufactura se debe también a la constante innovación. A pesar de que el museo de la empresa tiene catalogados sesenta y cuatro millones de diseños y formas, los diseñadores idean tres-cientos nuevos cada año. No hay interior o cocina tradicional o moderna donde los especialistas de Herend no puedan ofrecer porcelana en el material, la forma y el dibujo adecuados. En la actualidad, Herend es la mayor manufactura de porcelana del mundo y la visitan unas ochenta mil personas al año. Las obras maestras se exportan a sesenta países. Para conseguir este éxito, cerca de ochocientas personas trabajan en la empresa y gran parte de ellos se formaron en la escuela de formación profesional del propio "imperio de la porcelana".

La Comisión de Hungarikum incluyó La porcelana de Herend en la Colección de Hungarikums en 2013.



Medicina en hierba, madera y agua

Hévíz

Los poderes curativos del agua turquesa del lago de Hévíz fueron reconocidos ya por los romanos que llegaron a Pannonia. No es de extrañar, ya que de las fuentes termales brotan a la superficie treinta y cinco millones de litros de agua al día, por lo que el lago se renueva cada dos días y medio. Cuenta la leyenda que la Virgen María, ante las súplicas de una nodriza, hizo brotar el agua para que su poder curase a un niño parálítico. Este niño sería el futuro emperador Teodosio el Grande, el mismo que estableció el cristianismo como religión de Estado en el Imperio. Desde la antigüedad, los habitantes de la zona tomaban aquí los baños y tratamientos de barro. A partir de la segunda mitad del siglo XVIII, la familia Fesztetics hizo florecer el lago. En sus orillas había una animada vida aristocrática; se construyeron un centro de servicio médico, una posada, establos y una casa de baños. Hévíz pronto se convirtió en un elegante balneario, pero la gente corriente también podía disfrutar de esta maravilla natural. Desde principios del siglo XX, el espíritu húngaro creó la terapia balnearia de Hévíz. El famoso método del Dr. Károly Moll, que llegó a los 93 años, el baño de pesas, atrae a personas de todo el mundo que buscan curarse. Cualquiera que haya recibido un masaje con el barro caliente y curativo y que se haya mecido entre los lirios de agua (nenúfar enano) *Nymphaea thermarum* en las humeantes aguas termales en invierno, rodeadas de bosques de pinos y robles, será adicto para siempre a esta maravillosa sensación.

La Comisión de Hungarikum incluyó al lago Hévíz y la medicina tradicional de Hévíz en la Colección de Hungarikums en 2015.



El calmante del dolor

János Kabay

Si la morfina está en las semillas de la adormidera, debe de haber alguna forma de extraerla, reflexionó el recién licenciado farmacéutico. Durante más de cien años, famosos científicos de los laboratorios de Europa occidental habían intentado conseguirlo en vano. De modo que qué mejor objetivo que resolver semejante enigma. Por tanto, János Kabay, que no tenía experiencia ni contactos especiales, empezó a experimentar con la que más tarde sería su esposa, la doctora Ilona Kelp, en un pueblecito llamado Búdszentmihály, en el extremo del condado de Szabolcs. En pocos años pasó de usar las plantas verdes y los tallos secos de la adormidera a la producción controlada de morfina, revolucionando de esta forma la industria. En 1927 se asoció con maquinistas y herreros de los alrededores para fundar la Fábrica Química Alkaloida. A mediados de los años 30 producía el 10% de la morfina mundial. Gracias a su método, los agricultores no perdían sus preciados capullos porque la fábrica sólo necesitaba la paja de la adormidera. En 1936, en la cúspide de su éxito científico y empresarial, murió repentinamente debido a una sepsis tras una operación de hernia. Tras la expiración de la patente, el método Kabay fue adoptado por todas las empresas farmacéuticas del mundo y aún hoy se utiliza en la fabricación de analgésicos.

La Comisión de Hungarikum incluyó La vida de János Kabay, fundador de la fábrica farmaceutica Alkaloida en la Colección de Hungarikums en 2016.



Invención húngara del siglo XV del pueblo de Kocs

El coche

En aquellos años, según reza el Himno Nacional húngaro, cuando *"Sufrió las tristes tropas de Matías el orgulloso castillo de Viena"*, era necesario organizar un transporte rápido entre la ciudad y Buda. Para ello, se instalaron seis postas de caballos a lo largo de esta ruta de unos 250 kilómetros. De este modo, un mensajero podía llevar las noticias, órdenes o envíos de una capital a otra en unas horas. Una de estas postas se encontraba en la ciudad de Kocs, donde trabajaban famosos artesanos. Tenían abundante trabajo. Los viajeros a cuatro ruedas de la época utilizaban pesados carruajes y carretas, que eran lentos, incómodos y frágiles. Así que los fabricantes y reparadores de ruedas se pusieron manos a la obra para modernizarlos. Crearon un vehículo ligero, cómodo y rápido, al que hoy en día llamarían con el nombre de su lugar de origen: kocsi en inglés, alemán, español, italiano, polaco, checo o serbio, entre otros. Y en Turquía y sus alrededores lo llaman simplemente "madzsar" (magiar). El kocsi, o coche, se fabricaba ensamblando piezas elaboradas de diferentes tipos de madera dura pero flexible, sin apenas utilizar herrajes. Las ruedas, ejes y los pasadores elaborados de esta forma absorbían los golpes y eran mucho más duraderos que sus predecesores. Podían viajar en él hasta cuatro personas, incluido el conductor, y el equipaje también cabía en la rastra. Los caballos iban sujetos a un arnés pectoral para que el animal pudiera moverse con facilidad. El carruaje tuvo éxito porque era un transporte rápido tanto para pasajeros como mercancías. En pocos años se extendió por toda Europa occidental y en Hungría supuso un medio de transporte también para clases bajas.



El que busca, encuentra El sistema de recuperación de datos Kürt

Cuando János Kürti patentó la tecnología para reparar dispositivos magnéticos de almacenamiento de datos en 1978, no tenía ni idea de que sus conocimientos pronto le llevarían al cielo y al infierno. Como "dote" de las licencias adquiridas por Hungría, el talentoso ingeniero pudo visitar fábricas de informática occidentales y conocer la tecnología moderna. En aquél entonces los países socialistas estaban aislados del suministro de piezas de recambio, por lo que el ingeniero tuvo que aprender a reparar los dispositivos de una forma única en el mundo. Pero esto solo fue necesario hasta el cambio de régimen, porque la apertura de las fronteras permitió la llegada de piezas y ya podía adquirirlas en el país igual que en el extranjero. No obstante, estos conocimientos que entonces parecían innecesarios, volvieron a cobrar valor gracias a una industria emergente, la recuperación de datos, que se basaba igualmente en la reparación, técnica, en la que los hermanos Kürti eran imbatibles. János y Sándor fundaron en 1989 la empresa KÜRT (Seguridad de la Información y Recuperación de Datos S.A), que pudo resolver hasta las tareas más difíciles. Por ejemplo, en septiembre de 2001 recuperaron datos de los restos destrozados y quemados que se encontraron bajo las Torres Gemelas. La empresa no puede hablar sobre este trabajo por una declaración de confidencialidad que hizo al FBI, pero la CNN informó sobre la misión y George Pataki, el entonces gobernador del estado de Nueva York, y el entonces presidente estadounidense George W. Bush expresaron su agradecimiento a la empresa en nombre de la ciudad y del país.

La Comisión de Hungarikum incluyó el proceso de recuperación de datos KÜRT en la Colección de Hungarikums en 2014.



El Instrumento de nuestra alma

El címbalo húngaro

Cuando esos dos mazos se encuentran con las cuerdas, los ángeles sonríen. Sus intérpretes tocan las melodías mágicas desde el corazón. Ferenc Liszt llamó piano húngaro al címbalo de concierto moderno con pedales. Y dio la bienvenida a su creador, József Vencel Schunda, al salón eterno de la música húngara. Francisco José I de Austria condecoró a su creador, quien para el cambio de siglo ya había fabricado su címbalo número 10.000. Aquella época era la de la música en los cafés; hoy en día el instrumento se escucha más bien en conciertos. En Transilvania, los músicos gitanos de los pueblos siguen tocando "al baile" en bodas, fiestas y salones de baile. El címbalo se sigue fabricando a mano. El maestro artesano empieza por ir al aserradero para seleccionar la materia prima. Las herramientas pueden ser modernas, pero el espíritu es el mismo que hace cien años. Entre sus intérpretes figuran celebridades como Aladár Rácz, virtuoso de la escuela clásica del siglo XIX, Oszkár Ökrös, un genio reciente, la presidenta y fundadora de la Asociación Mundial del Címbalo, Viktória Herencsár, Miklós Lukács y Kálmán Balogh, dos músicos que a menudo visitan el mundo del jazz, o Bálint Tárkány-Kovács, discípulo de este último, que cautiva también a los más jóvenes.

La Comisión de Hungarikum incluyó el címbalo húngaro en la Colección de Hungarikums en 2016.



Guardian seguro

El kuvasz

Es una de las nueve razas caninas auténticas húngaras. El pastoreo y la guía del ganado hicieron evolucionar esta raza de perro guardián. Este animal blanco de gran tamaño ya acompañó a los húngaros conquistadores a su llegada a la cuenca de los Cárpatos. Así lo atestiguan también las tumbas excavadas pertenecientes a aquella época. Su color es extremadamente importante. Durante los ataques nocturnos, su dueño podía distinguirlo entre los depredadores de pelaje oscuro, como lobos, osos y linces, de modo que en mitad de la lucha no le hacía daño. El mundo lo conoció como el compañero del pastor húngaro (gulyás) que llevaba el ganado hacia Occidente. Los pastores, además del ganado vacuno, en ocasiones vendían también el perro kuvasz en las ferias. A pesar de que su "oficio" original ha decaído, su porte elegante y orgulloso lo ha convertido en un perfecto perro guardián. Al final de la Segunda Guerra Mundial, los soldados extranjeros invasores abatían a los kuvasz que protegían su territorio, por lo que la raza llegó al borde de la extinción. La recuperación de la especie empezó con algunos ejemplares de pura raza. Los perros que salieron de la primera camada se llamaron Kuvasz lanudos, porque el maestro criador era el mundialmente famoso Dr. Antal Kovács, director de la Empresa de Explotación de Lana. El famoso novelista Kosztolányi escribe en su poema titulado Mi perro cisne: "Alcanza el umbral como una estatua prohibitiva, Guardián de mi raza, sabio kuvasz húngaro."

La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el kuvasz, en la Colección de Hungarikums en 2017.



Fiel apego

El puli

La más conocida de las nueve razas de perros autóctonas húngaras, aunque los viejos pastores dicen que "existe el perro y después está el puli". Su inteligencia es asombrosa, como si pudiera leer la mente. Tiene un fiel apego a su dueño y es valiente e infatigable, para alegría de los niños. Es un verdadero miembro de la familia. Su "profesión" original es el pastoreo, y en calidad de tal ha acompañado al ganado de nuestros antepasados desde Asia hasta la cuenca de los Cárpatos. El rasgo característico del puli de pequeño tamaño es su pelaje largo y rizado. Suelen ser negros, pero los hay blancos, marrones y grises. Se adaptan a las condiciones climáticas más adversas y sólo pueden tenerse en el exterior. Es un excelente nadador y encontrará a los animales extraviados de la manada y los sacará incluso de las zonas pantanosas y cenagosas. Podrá seguir conquistando adeptos en el espacio, ya que la sonda lunar húngara se llama Puli. El inventor de Facebook, Mark Zuckerberg, es el orgulloso propietario de un puli blanco. El perrito, de nombre Beast, tiene su propio perfil con más de dos millones y medio de seguidores.

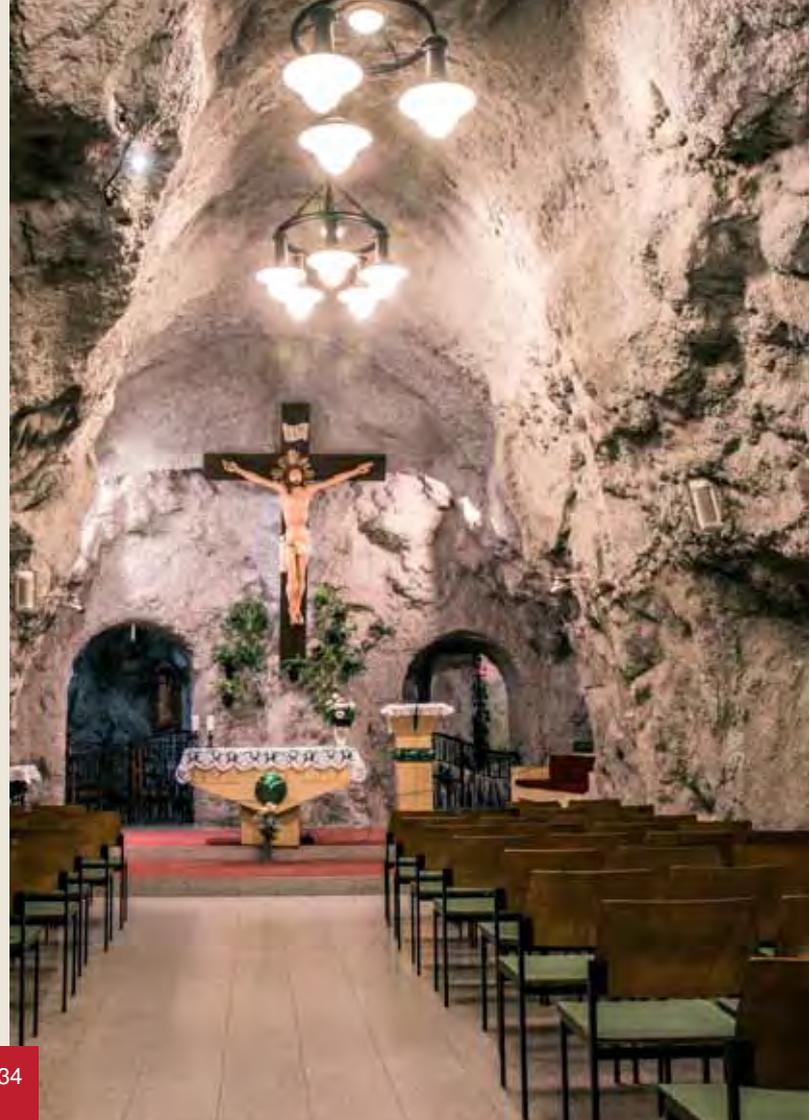
La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el puli, en la Colección de Hungarikums en 2017.



Color blanco, corazón puro

La Orden Húngara de San Pablo

"Tú también, mi dulce patria, Hungría, crecerás con los Palatinos y declinarás con los mismos", dijo Péter Pázmány, arzobispo de Esztergom en el siglo XVII. Tras la devastación de la invasión tártara una visión divina puso al beato Eusebio de Estrigonia en el camino de la fundación de la Orden paulina. En 1262 el Papa Urbano IV recibió con agrado el plan de fundación del antiguo canónigo, convertido en un ermitaño de los montes Pilis, que recibió la autorización definitiva de la Santa Sede en 1308. La novela de Cécile Tormay *El monje blanco* (A fehér barát) describe de una forma conmovedora la época. Los paulinos vestían túnicas blancas para distinguirse de los ermitaños errantes. Bajo el reinado de los Anjou, del rey Segismundo y después de los Hunyadi, la Orden, que lleva por nombre el de San Pablo el Ermitaño, siguió creciendo. Durante el siglo XV, el número de monjes se acercaba al millar. Sus raíces húngaras se percibían en cada uno de sus movimientos. La batalla de Mohács, la ocupación turca y después el decreto de disolución de las órdenes religiosas de José II causaron enormes daños en la vida de la Orden, pero no pudieron doblegarla. Fue entonces cuando su sede se trasladó a Częstochowa, en Polonia. Hoy en día monjes paulinos húngaros organizan peregrinaciones hasta allí, incluso en moto, liderados por el hermano Botond. En la actualidad, la orden monástica de origen húngaro cuenta con 73 monasterios en 17 países de todo el mundo y realiza servicios además de en Europa, en África, América y Oceanía. En 1934 regresaron a su país de origen, pero fueron prohibidos de nuevo en 1950. A partir de 1990, la vida monástica paulina ha vuelto a florecer en Hungría. La Comisión de Hungarikum incluyó la Orden paulina en la Colección de Hungarikums en 2017.



El superviviente salvaje

El ganado gris húngaro

Es difícil imaginar el paisaje de la Puszta, la llanura húngara, sin su presencia. Esta raza, casi extinguida, se volvió a criar con éxito en las décadas de 1970 y 1980 a partir de ejemplares escondidos en el Hortobágy. En aquel entonces los utilizaban para apisonar parques nacionales, para abonar el suelo, y para que se comieran las especies no autóctonas; en definitiva, para la conservación del paisaje. La especie se caracteriza por un extraordinario instinto de supervivencia y pasa todo el año al aire libre. A finales de la Edad Media la gran llanura húngara era el granero de Europa. Cada año, los hajdu arreaban el ganado –en rebaños de hasta mil cabezas– hacia el oeste, recorriendo entre 20 y 30 kilómetros diarios durante meses, sin que estos enormes animales perdieran peso. La llamada "carretera de los bueyes" pasaba a lo largo de las riberas de los ríos y a través de zonas cubiertas de pasto. Los escoltas tenían que proteger a esos enormes ejemplares de los asaltantes y de los lobos durante el largo recorrido. Desde 1599, una estatua de tamaño natural de un buey gris en el Puente de los Carniceros de Núremberg recuerda la llegada de los bueyes que salvaron a la ciudad de la hambruna tras un gran incendio. El comercio de ganado era la base de la economía húngara. La palabra "ganado" se convirtió en aquellos tiempos en sinónimo de riqueza. Su carne es inconfundible y se utiliza para preparar carrillera asada, sopa de rabo de buey, gulash, estofado, jamón, chorizo, tocino, salami e incluso comida para bebés.

La Comisión de Hungarikum incluyó el ganado gris húngaro en la Colección de Hungarikums en 2015.



Asesoramiento, Atención, Confianza

El Servicio Húngaro de cuidado de la Mujer (Red de Matronas)

Este servicio de asistencia sanitaria es único en el mundo. Su predecesora, la Asociación Nacional Stefania para la Protección de Madres y Bebés se fundó en 1915 bajo el patrocinio de la Archiduquesa Stefania y fue presidida por el Conde Albert Apponyi. Su creación era muy necesaria porque la situación de la sanidad pública de la época exigía medidas urgentes. La mortalidad infantil y de las parturientas era muy alta y, además, la tuberculosis se estaba extendiendo. El sistema fue creado por Pál Heim y József Madzsar. Organizaron la formación de las matronas. El objetivo era aumentar el número de la población. También tenían que luchar contra la ignorancia. Atendían a las madres ya durante el embarazo y su tarea principal era asegurarse, en lo máximo posible, de que el parto fuera dirigido por un especialista. Las enfermeras especializadas visitaban a las familias en sus casas para evaluar las condiciones de salud e higiene y para dar consejos útiles. Si la madre no tenía suficiente leche, le ayudaban a suplementarla, más tarde explicaban la importancia de las vacunas. Hoy en día, trabajan más de cuatro mil matronas cualificadas en Hungría, donde utilizan las tecnologías más modernas. Nunca ningún sistema político ha cuestionado la importancia de su trabajo. Es imposible encontrar una organización semejante en la Hungría del siglo XX-XXI.

La Comisión de Hungarikum incluyó Servicio Húngaro de cuidado de la Mujer en la Colección de Hungarikums en 2015.



De vigilante nocturno a astronauta

Charles Simonyi

Tuvo de quién heredar su interés por la ciencia. Su padre era Károly Simonyi, físico ganador del Premio Kossuth. Charles, que entonces se llamaba Karcsi, nació en Budapest en 1948 y tuvo su primer contacto con la informática en el instituto. Trabajaba como vigilante nocturno en la sala de control de un ordenador soviético Ural-2, basado en tubos de vacío. Un ingeniero que trabajaba allí le enseñó al curioso estudiante cómo utilizar el aparato. Y con tanto éxito que el joven empezó a escribir programas para los ordenadores de su época y el Estado adquirió uno de sus desarrollos. A partir de 1968 vivió y estudió en Estados Unidos, donde se graduó en las universidades de Berkeley y Stanford. En 1981, Bill Gates le ofreció trabajo como desarrollador en Microsoft. En 2002 fundó su propia empresa. Se inscribió como turista espacial, costeó sus propios viajes y pasó en 2007 y 2009 un total de 26 días y medio en el espacio. Esto le convirtió en el segundo astronauta húngaro después de Bertalan Farkas y en el primer turista espacial que ha viajado dos veces al espacio. En su segundo viaje envió un mensaje en húngaro desde la Estación Espacial Internacional. Citó desde el espacio las palabras de Adán del 13er acto de La tragedia del hombre, de Imre Madách:

*"¿Qué es, en verdad, la meta, sino el final
de un glorioso combate?*

*Cuando se la ha alcanzado, es para morir
al término de una lucha que es la vida.*

*¡Luchar, he ahí la meta del hombre
y su razón de vivir! "*

(Imre Madách: La tragedia del hombre
Traducción: Virgilio Pinera)



"Así como en Szék"

El método de las casas de baile

En las casas de baile, los profesionales y los aficionados bailan juntos al son de la música folclórica en directo. Es, en los siglos XX-XXI, la muestra de nuestra tradición ancestral. Aunque todo empezó en Budapest en los años 70, las raíces de esta actividad se encuentran a finales del siglo XIX y principios del XX. La base musical es fruto del trabajo de investigación de Béla Vikár, János Seprődi y, más tarde, de Béla Bartók y Zoltán Kodály, mientras István Molnár reunió los elementos de la danza popular que servirían de inspiración a las nuevas generaciones. Entre ellos, el coreógrafo Ferenc Novák, que llevó a sus alumnos al pueblo de Szék, actualmente en la región de Câmpia Transilvaniei (Mezőség), donde encontraron una tradición viva de la danza popular que quisieron compartir con todo el mundo. Por este motivo, el 6 de mayo de 1972 se celebró el primer festival de danza de la capital, que se llamó "Así, como se baila en Szék". A partir de entonces, la vida de la danza folclórica cobró auge en el legendario FMH (Casa de la Cultura de la Capital) y en el Club Kassák y se extendió a los pueblos e incluso más allá de nuestras fronteras. En medio del monótono, poco estimulante y casi desesperado ambiente de la época, era un acontecimiento fresco y animado que atraía a la gente. Bailarines y músicos como Sándor Timár, Ferenc Sebő, Béla Halmos y Péter Éri iniciaron el movimiento. El primer Encuentro de Casas de Baile se celebró en 1982 y hasta hoy sigue siendo el mayor acontecimiento folclórico del año. Lo que consideramos natural en la cuenca de los Cárpatos, en la diáspora occidental es un símbolo de la fuerza de la unión. De Sydney a Londres y de Toronto a Montevideo, en numerosas ciudades del mundo las casas de baile reúnen a la comunidad húngara local. Los miembros de la segunda y tercera generación de la comunidad, que posiblemente apenas hablen húngaro, se conectan con nuestro país a través de la música, la danza y las canciones folclóricas.

La Comisión de Hungarikum incluyó el método de las casas de baile en la Colección de Hungarikums en 2012.



En la noche silenciosa llora en voz baja El tarogato

Este instrumento de viento encarna la idea de la libertad húngara. Según la Enciclopedia Pallas, “se utilizó en la batalla de Lechfeld junto con el cuerno de Lehel y también en la salida de Miklós Zrínyi”. Alcanzó su máximo esplendor durante el reinado del príncipe Rákóczi. Durante la Guerra de la Independencia, su voz aguda y llamativa, que se distinguía incluso en el mayor fragor de la batalla, dirigía al ejército por el día mientras por las noches sonaba junto a las hogueras de los campamentos. Durante la represión de los Habsburgo, el tarogato (flauta turca) fue silenciado y sólo en el mayor secreto se podían tocar con él las canciones kuruc. En el siglo XIX, los más valientes se aventuraron a tocarlo en público cada vez con más frecuencia. En 1859, el periódico dominical Vasárnapi Újság escribió sobre el instrumento, y el conde István Fáy hizo un llamamiento a los músicos gitanos para que aprendieran a tocarlo y que lo utilizaran en sus bandas. En 1894, Vencel József Schunda perfeccionó el tarogato, convirtiéndolo en un instrumento de concierto, y Wagner escribió una melodía para el tarogato en su ópera Tristán e Isolda. Entre las dos guerras mundiales también se enseñaba en la Academia de Música de Budapest. Durante el comunismo volvió a ser perseguido por el régimen. El plan era confiscar todos los tarogatos del país, pero la protesta de Zoltán Kodály impidió este escándalo cultural. Desde 1990, la Asociación Tarogato Rákóczi organiza cada cinco años el Encuentro Mundial del Tarogato, con la participación de músicos extranjeros, que interpretan con el tarogato melodías húngaras y de su propio país.

La Comisión de Hungarikum incluyó el tarogato en la Colección de Hungarikums en 2014.



Científico húngaro en América

Ede Teller

"Todo lo que he conseguido se lo debo a mi lengua materna", dijo el físico, que vivió hasta los 95 años. Aunque no pudo pisar su país natal durante 56 años, hablaba húngaro a la perfección. Pero quizá no fuera de extrañar, ya que en Estados Unidos él y sus compañeros científicos de ascendencia húngara eran los "marcianos" que, según los lugareños, se expresaban en un idioma incomprensible y poseían unos cerebros asombrosamente agudos. Ede Teller ya enseñaba mecánica cuántica en la Universidad George Washington en los años 30 y más tarde participó en los trabajos secretos del Proyecto Manhattan, el programa nuclear estadounidense. A él se le atribuye el primer experimento exitoso con la bomba de hidrógeno. Salvó a Estados Unidos de una tragedia nuclear, ya que hizo cerrar los reactores que funcionaban según los principios de la energía nuclear; los mismos que posteriormente explotaron en la central de Chernóbil. Gracias a los sabios consejos que dio a los presidentes estadounidenses, no se produjeron conflictos armados durante las décadas de la Guerra Fría. Después de 1990, visitó su país natal con regularidad. En una ocasión dijo: *"Me siento como un húngaro que ha vuelto a nacer"*. En su primera visita a la central nuclear de Paks, se mostró completamente satisfecho con lo que vio y declaró: *"No me cabe la menor duda de que la energía nuclear es muy importante para Hungría, pero es importante para todo el mundo"*. En 2001, fue la primera persona en recibir la restablecida condecoración Cadena Corvin de Hungría.



El "alfarero científico"

Porcelana y cerámica Zsolnay

Vilmos Zsolnay era un industrial con sensibilidad artística, además de guardia nacional en la revolución de 1948. Desarrolló la maravillosa loza de porcelana y las tejas decorativas de pirogranito resistentes a las heladas. La familia fundó la fábrica en Pécs en 1852 y fueron los primeros en utilizar la técnica de la cerámica iridiscente roja (esmaltada con eosina). Las obras maestras de Zsolnay consiguieron un rotundo éxito en la Exposición Universal de Viena de 1873 y en la de París cinco años más tarde. Los esmaltes únicos y la pintura a mano hacen que las vasijas, ornamentos y esculturas sean especiales. En sus diseños y creaciones colaboraron famosos artistas como Ödön Lechner, József Rippl-Rónai y Victor Vasarely. La cerámica de Zsolnay puede admirarse en los edificios del Parlamento, la Iglesia de Matías, el Museo de Artes Aplicadas, el Instituto de Geología, el Palacio de Cultura de Marosvásárhely, el Ayuntamiento de Szabadka, la Catedral de Kassa, la Iglesia de Kakasos de Kolozsvár y el Palacio Cifra de Kecskemét. A principios de siglo XX, casi todas las casas de estilo Art Nouveau de la cuenca de los Cárpatos se decoraban con algún elemento de Zsolnay. La fábrica de porcelana fue nacionalizada después de 1945. Veinte años más tarde, y con el permiso de los herederos, la fábrica recuperó el nombre de Zsolnay. Tras los sucesivos cambios de régimen, la marca recuperó su lugar en el mundo, manteniendo la tradición familiar de seguir creando valores perdurables.

La Comisión de Hungarikum incluyó la porcelana y la cerámica Zsolnay en la Colección de Hungarikums en 2014.



El joven de marzo que domó el fuego

János Irinyi

Hay que agregarle al fósforo dióxido de plomo, no clorato de potasio. Así se puede resumir brevemente la diferencia entre la cerilla de seguridad "sin ruido" y sus predecesoras. Por supuesto, János Irinyi, que entonces tenía 19 años, llegó a esta conclusión después de muchos experimentos y de aprender de los errores de su maestro. En 1836 patentó su invento y lo vendió al farmacéutico y fabricante de cerillas vienés István Rómer. El joven de noble cuna pudo así costear sus estudios en el extranjero. Tras su regreso, en 1839, fundó la Primera Fábrica de Cerillas de Pest. El 15 de marzo de 1848 participó, junto con su hermano József, en la redacción de los 12 Puntos y sirvió como comandante en el ejército durante la Guerra de la Independencia. Kossuth le encomendó la dirección de la fábrica de pólvora y cañones de Nagyvárad (Oradea). Quien era uno de los mejores químicos del país fue encarcelado después de la capitulación de Világos, aunque logró salir gracias a la amnistía. Después se dedicó a la ciencia y al cultivo de sus propiedades. Hizo muchos experimentos con la tierra, la mezcló con yeso para protegerla de la salinización. Más tarde, durante veinte años dirigió el Molino de vapor István, en Debrecen. János Irinyi murió en 1895, a la edad de 77 años en Létavértes, donde una estatua y un busto conmemorativo brindan homenaje a su persona.

En la base de la decisión adoptada por la Comisión de Hungarikum en 2015, János Irinyi y las cerillas sin estruendo ni explosiones se consideran un valor excepcional y tesoro nacional.



Un motor que "ronronea" como un gatito

Donát Bánki y János Csonka

El carburador para motores estacionarios se denomina coloquialmente "rociador". Es el dispositivo responsable de la mezcla del aire-combustible en los motores de gasolina. Donát Bánki y János Csonka se conocieron en la Universidad Técnica de Budapest. Trabajaron juntos como estudiantes y más tarde registraron juntos varias patentes. Su invento más famoso cambió radicalmente la industria del automóvil. Cuenta la leyenda que la idea del carburador surgió del gesto cotidiano de una florista. Los jóvenes ingenieros seguramente observaron el momento en que la joven rociaba el agua sobre las plantas en lugar de verterla. El dispositivo, llamado inicialmente "gasificador", fue construido en 1893 y transformó el motor en una máquina motriz segura que funcionaba bien. El primer motor de combustión se fabricó en la fábrica Ganz. Sin embargo, y debido a malas experiencias anteriores, el ministro del Interior tuvo que mandar una circular para tranquilizar a la preocupada población y a los magistrados municipales asegurando que ya no había nada que temer, que no había peligro de incendio ni de explosión.



La magia de las flores

El arte popular Matyó

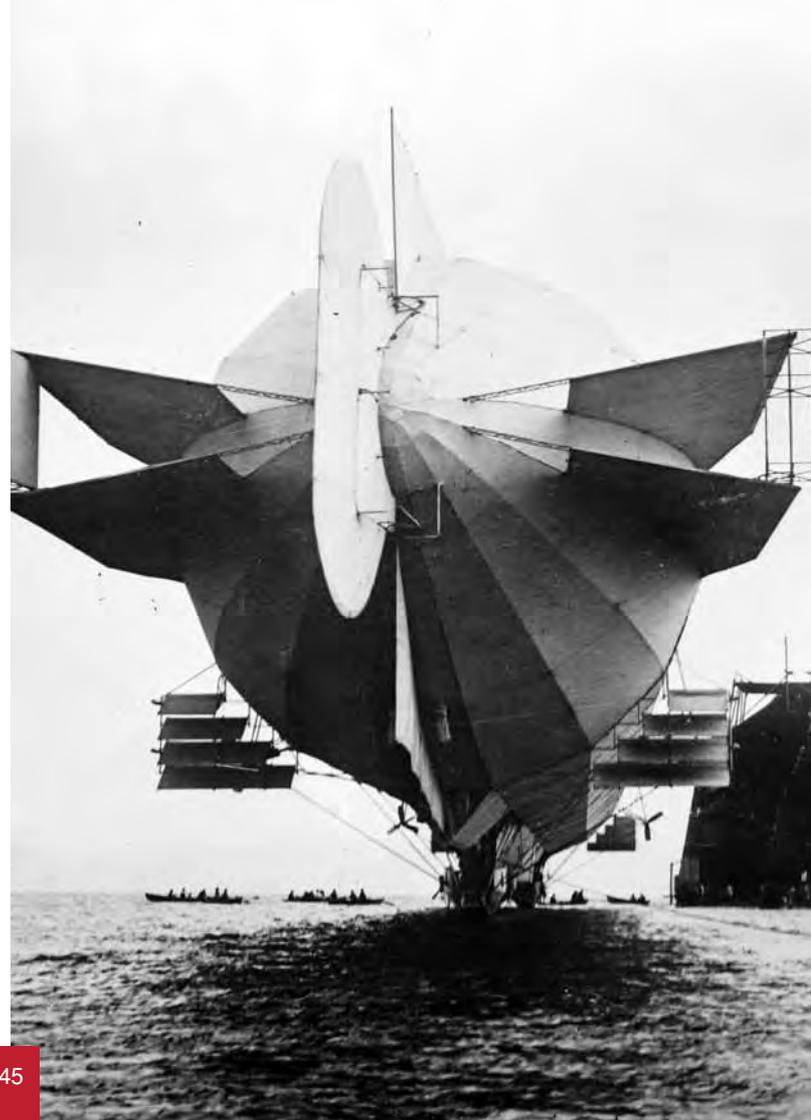
Los vecinos de la zona del Bajo Bükk y de la Llanura del Norte de Hungría distinguían a los habitantes de las poblaciones de Mezőkövesd, Tard y Szentistván por su religión. Estos municipios, situados en medio de la zona protestante, estaban habitados por fervientes católicos que veneraban de modo especial al rey Matías (Mátyás), por lo que, siguiendo la tradición, muchos bautizaban a sus hijos con el nombre del gran soberano. Esto pudo ser el origen del entrañable, aunque un poco picaresco nombre de Matyóföld (tierra de los Matiiitas). La fascinación de los habitantes de las tierras de Matyó por la belleza se refleja en su arte, especialmente en sus bordados. En ellos abundan los motivos florales, con gran variedad de colores en todas las tonalidades del arco iris. Querían destacarse de su entorno de forma intencionada utilizando estos elementos visuales. El mundo conoció realmente la cultura Matyó en 1896, durante las celebraciones del milenio, y muchas personas procedentes de Budapest y del extranjero visitaron a este grupo étnico húngaro tan especial. La bordadora más famosa, madre de cuatro hijos, se llamaba Bori Kisjankó y también era conocida como *"la escritora de las cien rosas"*. Tenía literalmente el tesoro de los motivos en sus manos, porque cuando se sentaba a dibujar, en pocos minutos florecían en el papel al menos cien rosas. La Comisión de Hungarikum incluyó el arte popular Matyó en la Colección de Hungarikums en 2013.



Planeo seguro

Dávid Schwarz

Viena: nein, San Petersburgo: nyet, Berlín: ¡Ja! Este inventor nació en Keszthely en 1850 y su empeño fue innovar en la fabricación de los globos dirigibles. Quería sustituir el frágil material, la tela elástica de los globos utilizada hasta la fecha, por una fina lámina de aluminio más resistente y fiable. Llamó con su idea a las puertas del ministerio de Guerra de la Monarquía y después a las del gobierno ruso, sin ningún éxito. Como estaba seguro de su plan, acudió al fabricante de aluminio alemán Carl Berg. Éste le creyó y desde 1895 trabajaron juntos en la estructura reticular. Dávid Schwarz no vivió para ver el éxito. En enero de 1897, a los 47 años, falleció por una enfermedad. Unos meses más tarde, Ferdinand von Zeppelin presenció el primer despegue y, sin dudarlo, compró el invento a la viuda para inmediatamente patentarlo. El soldado e ingeniero alemán pudo empezar a construir así su primer dirigible. Siguiendo los diseños de Dávid Schwarz, en 1900 despegó el primer Zeppelin.



Nueve títulos olímpicos

El waterpolo húngaro

Dénes Kemény, seleccionador nacional del equipo de waterpolo tricampeón olímpico y el único en el mundo que revalidó dos veces consecutivas este título nos explica que el secreto del waterpolo húngaro radica en las aguas termales. Según él, las fuentes termales de la capital proporcionan tal ventaja a la cultura de waterpolo húngara que el resto del mundo no la puede alcanzar. Durante las primeras décadas de este deporte los jugadores de otras partes del mundo sólo podían entrenar en aguas agradablemente templadas durante los meses del verano, mientras en Budapest, incluso con temperaturas bajo cero, los jugadores podían prepararse en una piscina humeante a 25-30 grados. Por este motivo, este deporte se popularizó y triunfó rápidamente entre las dos guerras mundiales. Nuestro primer equipo de oro, formado por Olivér Halassy, Márton Homonnai y János Németh, y bajo la dirección de Béla Komjádi, ganó varias medallas de oro europeas y olímpicas durante los años 20 y 30 del siglo XX. En los años 50 y 60, Dezső Gyarmati y György Kárpáti ganaron tres campeonatos olímpicos. En la década del 2000, Tibor Benedek, Péter Biros, Tamás Kásás, Gergely Kiss, Tamás Molnár y Zoltán Szécsi consiguieron el triplete. También jugaron en uno de los acontecimientos más dramáticos de la historia del deporte, durante la reñidísima final de waterpolo de los Juegos Olímpicos de Atenas. El reportero que retransmitió la victoria del equipo húngaro, István B. Hajdú, exclamó al final del partido: "Nunca pensé que lloraría por 13 hombres en bañador".

En la base de la decisión adoptada por la Comisión de Hungarikum en 2017, el waterpolo húngaro se considera un valor excepcional y tesoro nacional.



Músicos por excelencia

La Orquesta sinfónica de los 100 Gitanos

Cuando Sándor Járóka padre, el Rey de los maestros violinistas gitanos falleció en 1985, sus compañeros músicos se sintieron invadidos por una inmensa tristeza. Cientos de personas de todos los rincones del país le acompañaron en su último viaje y, por supuesto, la música acompañó las lágrimas. De estas melodías nació La Orquesta sinfónica de los 100 Gitanos. Los músicos más destacados de la siguiente generación -Lajos Boross, László Berki y Mészáros Tivadar- decidieron que no sólo debían tocar juntos en ocasiones tan dolorosas, de modo que fundaron la Asociación Cultural Nacional de la Orquesta Gitana de Budapest. El nombre, bastante largo, se acortó en boca de los músicos a Orquesta sinfónica de los 100 Gitanos y es así como le gustó al público también. La orquesta reunía a los mejores músicos que tocaban en los establecimientos de hostelería. El mundialmente famoso pianista György Cziffra estuvo presente en los primeros ensayos y se convirtió en presidente honorario vitalicio de la agrupación. Desde entonces, el repertorio incluye adaptaciones de música folclórica desde Bartók a Kodály, arreglos de piezas de Liszt, Brahms, Berlioz, Bizet, Strauss, o Monti. Los brillantes instrumentistas sustituyen los instrumentos de viento metal por el cimbalón. A pesar de la admiración de reyes, príncipes, políticos y del público extranjero, tal y como expresa su presidente Farkas Nándor Beke, la misión más importante de la orquesta es satisfacer al público húngaro. Si el espectáculo es un éxito en casa, puede salir tranquilamente a ver el mundo.

La Comisión de Hungarikum incluyó La Orquesta sinfónica de los 100 Gitanos en la Colección de Hungarikums en 2014.



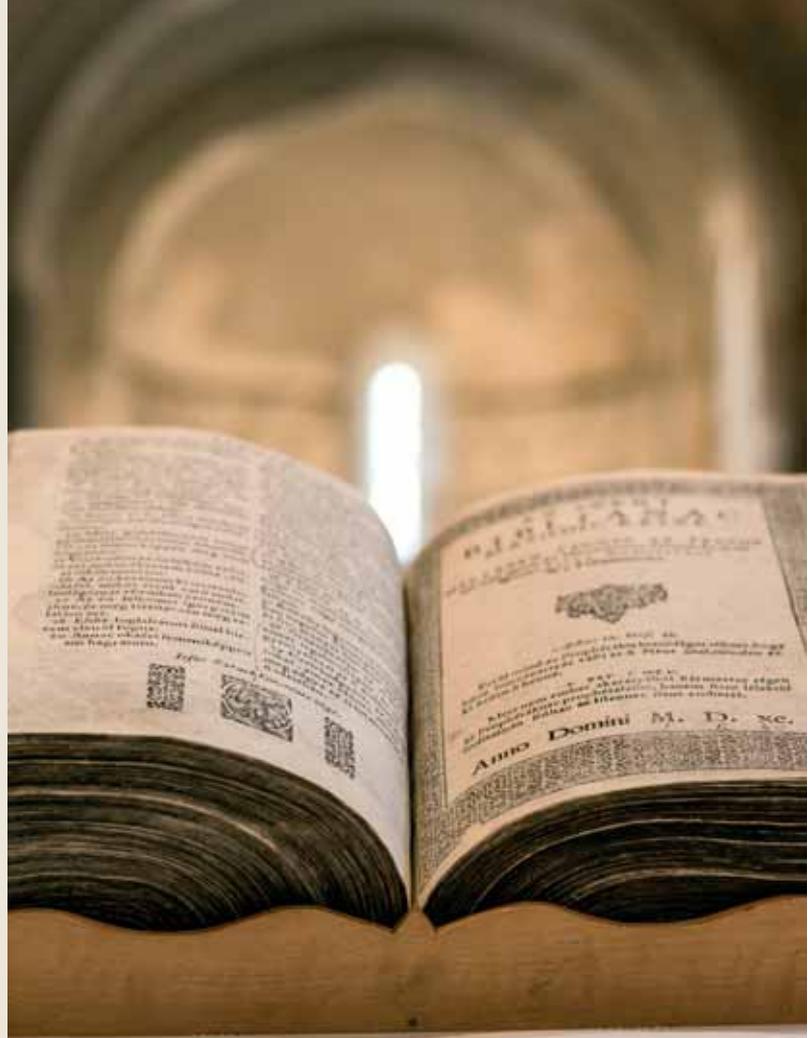
La primera Santa Escritura en húngaro

La Biblia de Vizsoly

A finales del siglo XVI el pueblo de Vizsoly se encontraba en estado de gracia. No se había visto afectado por la conquista turca, contaba con la influencia intelectual de la cercana localidad de Sárospatak y estaba situada en la transitada ruta del vino hacia Polonia y Rusia. Todo ello tuvo una gran repercusión sobre los movimientos de reforma de la Iglesia de la época. El Nuevo Testamento lo tradujo en su totalidad Gáspár Károli, arcipreste de Gönc, que tuvo la colaboración de sus compañeros sacerdotes en la traducción de los textos del Antiguo Testamento. Todo esto duró tres años. El taller de Vizsoly estuvo en funcionamiento entre 1588 y 1599. El trabajo se llevó a cabo sin el permiso de la censura de los Habsburgo. Esto supuso un gran riesgo para todos los implicados, fueran patrocinadores nobles, traductores, comerciantes de vino -que traían el papel de contrabando- o bien impresores.

Al final se imprimieron ochocientos ejemplares, de los cuales sólo cincuenta y cuatro sobrevivieron a las vicisitudes de la historia. Veintiocho tomos se conservan en colecciones nacionales, el resto son tesoros preciados de bibliotecas extranjeras. No es de extrañar, ya que la Biblia de Vizsoly es una singular obra artesanal del Renacimiento. Pero su verdadero valor lo podemos apreciar nosotros, los húngaros, ya que se trata de la obra culminante de la historia eclesiástica, literaria y técnica de la época. Esta publicación que fue ilegal durante el régimen, porque se imprimió de forma clandestina, también puede considerarse el primer símbolo de la libertad de prensa húngara. Sándor Reményik en su poema titulado *A la memoria de Gáspár Károli* escribe: "*Pero a través de su paciencia y humildad el eterno Dios habla en húngaro*".

La Comisión de Hungarikum incluyó la Biblia de Vizsoly en la Colección de Hungarikums en 2015.

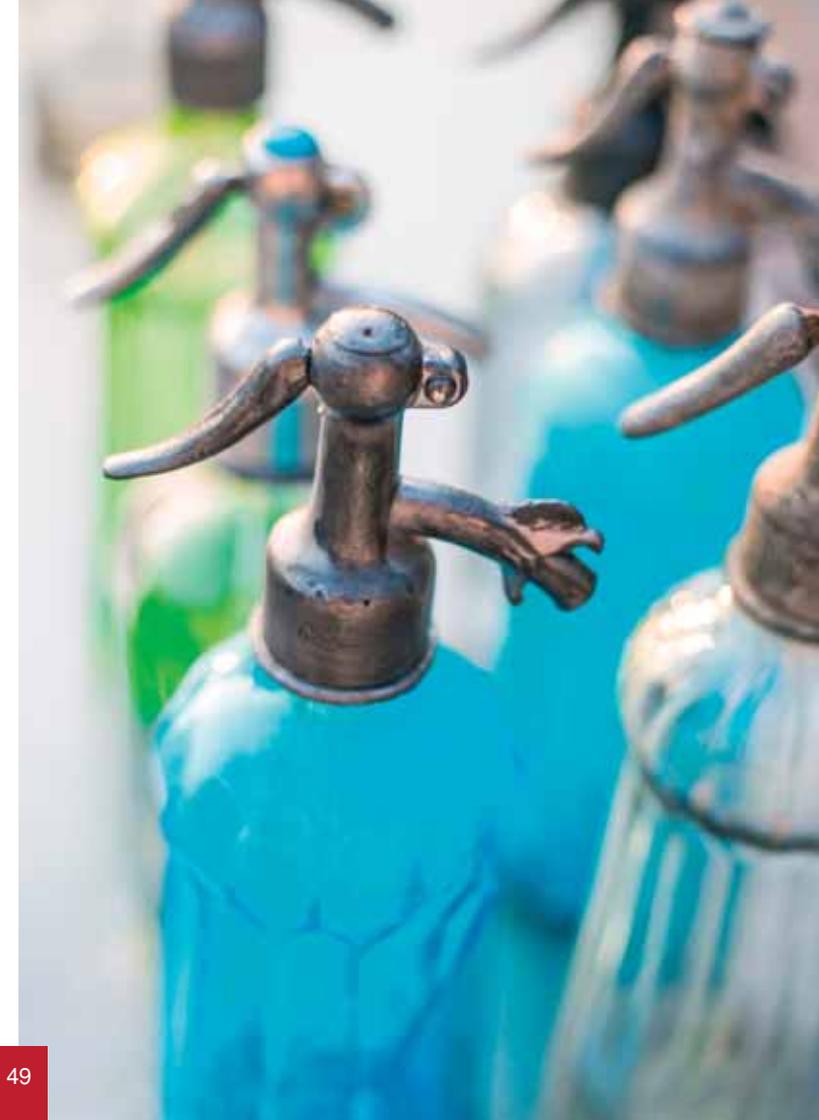


¡Ácido carbónico al agua potable!

Agua gasificada - Soda

Ányos Jedlik, monje benedictino, nació en 1800 en Szimó, una localidad de la región de Csallóköz. El joven siempre mostró gran interés por la tecnología y por todo tipo de innovaciones, pero eligió el ministerio eclesiástico como vocación. No obstante, después de su ordenación como sacerdote siguió interesándose por las otras cosas del mundo. De acuerdo al espíritu de su orden, además de rezar con fervor, trabajó y experimentó con dedicación. En 1826 inventó la tecnología de "absorber" el dióxido de carbono en agua. Uno de los elementos clave de esta técnica era la cabeza del sifón, que permitía que el agua de la botella conservara su contenido gaseoso incluso después de haber llenado un vaso. Debido a la alta presión que albergaba, el sifón de soda recibió una forma peculiar, que le hizo rápidamente identificable respecto a cualquier otra botella. El agua gasificada puede almacenarse durante mucho más tiempo que el agua corriente y, quizá lo más importante, los patógenos causantes de epidemias no sobreviven a la carbonatación. El agua gasificada es estupenda por sí sola, pero también es un ingrediente esencial del Fröccs, o spritzer, que también era una invención de Ányos Jedlik. Muchas abuelas creen que los siropes resaltan todo su sabor si se les añade agua carbonatada y también muchas elaboran sus conservas de cereza con soda. El nombre del inventor es alabado también por los bármanes, que mezclan limonadas y cócteles con soda. Incluso lo utilizan los pasteleros para una gran variedad de postres, cuyas recetas empiezan así: tome doscientos mililitros de agua gasificada...

La Comisión de Hungarikum incluyó el agua gasificada en la Colección de Hungarikums en 2013.



El campeón invencible

Zoltán Magyar

Dos veces ganador de la medalla de oro olímpica, tres veces campeón del mundo y de Europa, ganador de la Universiada. Fue nombrado tres veces "Atleta del Año" durante la década de los 70, es miembro del Salón de los Inmortales. Su nombre sigue sonando en todas las competiciones, a pesar de que se retiró a los 26 años con la rutina de gimnasia artística que le otorgó su segundo título olímpico en 1980. Pero lo que él creó perdurará para siempre en el mundo de la gimnasia. Todas las rutinas actuales incluyen la "caminata húngara" diseñada por su maestro, László Vígh. De esta forma, jueces, entrenadores, periodistas y aficionados mantienen a Zoltán Magyar en su agenda, lo que no es de extrañar, ya que la rutina de movimientos con la que recorría todo el caballo, paseándose entre los arcos era una innovación para la época. Antes de que los adversarios pudieran aprenderlo, llegaron los nuevos elementos originales, como "la espuela Magyar" y el "salto errante". Gracias a estas innovaciones ganó todos los campeonatos del mundo absolutos entre 1973 y 1980. El gimnasta más elegante de su época se retiró invicto. Tras trabajar varias décadas como veterinario, en 2011 se convirtió en presidente de la Federación Húngara de Gimnasia, por lo que durante los Juegos Olímpicos de Londres pudo ser testigo del "éxito ecuestre" de Krisztián Berki, como director del deporte. Desde 2015, Zoltán Magyar lleva el título de Deportista Nacional y en 2018 fue galardonado con el premio Prima Primissima.



Enriquecida con fideos gruesos caseros

Sopa de pescado de Baja

Cuenta la leyenda que la pasta se añadía con el objetivo de "aumentar las calorías" de la sopa de pescado de Baja. Los obreros de los astilleros cercanos se quejaban de la comida; en concreto, de la sopa de pescado que recibían para comer de sus patrones. Un molinero de agua mandó entonces amasar un poco de pasta con la harina sobrante y se la añadió para mejorar la comida. La sopa de pescado de Baja es muy sencilla, los ingredientes se cuecen juntos. Estos son: agua, cebolla, pescado, pasta y condimentos. Y todo eso se puede encontrar en Baja. El agua, al igual que el pescado, lo cogían del Danubio o del Sugovica. Por esas aguas hay carpas, lucios, luciopercas, caballas, barbos, breñas, besugos, tencas, etc. Existe la llamada sopa de carpa, pero según los paladares más exigentes cuantos más tipos de pescado se cocinen juntos, más sabroso será el resultado. ¡Y la paprika debe ser casera! Y para mayor fortuna de los habitantes de Baja, las ciudades de Kalocsa y Szeged, dónde se produce la mejor paprika, también están cerca. Las mujeres preparan la masa de la pasta y le dan forma de fideos gruesos del largo de una cerilla. Para la receta es imprescindible utilizar el "bogrács de Baja". Este caldero tiene un fondo ancho y se estrecha hacia la parte superior. De este modo, los vapores y sabores no se escapan inútilmente, sino que se reabsorben y enriquecen la comida, que debe prepararse preferiblemente al aire libre, sobre fuego vivo. Baja es la capital de la sopa de pescado. Su fiesta del Caldero de pescado figura en el Libro de los Récords Guinness. Cada verano el pescado se cuece en dos mil bogrács en la plaza mayor de la ciudad.

La Comisión de Hungarikum incluyó la sopa de pescado de Baja en la Colección de Hungarikums en 2015.



Nuestra arma de la conquista

El arco húngaro de los siglos IX-XI

Este temido artefacto de combate pertenece a la familia de los arcos de reflejo de los pueblos de las estepas euroasiáticas. Su longitud ronda alrededor del metro y medio. Sólo puede fabricarse con materiales naturales: el elemento principal es la madera, a la que se añaden tendones y placas de cuerno. Su función principal es disparar lo más lejos y con la mayor precisión posible durante la cacería o en el combate. Todo eso depende de la calidad del arco, de la flecha y del nervio, así como de la fuerza y la experiencia del guerrero y de la habilidad del caballo. En condiciones ideales, la distancia de tiro puede alcanzar los doscientos metros. Sabemos por descripciones de la época que los guerreros húngaros, al principio de la batalla, diezmaban al enemigo con una lluvia de flechas que lanzaban en constante movimiento montados a caballo y luego aprovechaban la ventaja posicional así obtenida para destruirlos. "¡Señor, sálvanos de las flechas de los húngaros!", rezaban, según la leyenda, en toda Europa, pues nuestros antepasados, rápidos como un relámpago, eran capaces de estirar el arco y disparar de nuevo a cada segundo. Podríamos decir que los ejércitos húngaros mantuvieron a Europa bajo control militar, hablando en términos actuales, durante los años 800 y 900 después de Cristo. Desde Bizancio, pasando por Italia e Hispania hasta el Atlántico, los adversarios dignos eran escasos. Esta superioridad militar hizo posible la conquista de la Cuenca de los Cárpatos liderada por Árpád y la fundación del Estado húngaro hace más de 1100 años.

La Comisión de Hungarikum incluyó el arco húngaro de los siglos IX-XI en la Colección de Hungarikums en 2015.



Casas diminutas en la inmensidad de la llanura

La granja húngara

La vida en la granja representa un modo de vida tradicional adaptado al paisaje natural, una forma especial de estructura de asentamiento, una actividad agrícola y una cultura singular. La agricultura de granja surge de la naturaleza misma, las personas viven en armonía con su entorno. En estos lugares, llamados en los primeros tiempos refugios, se almacenaban las cosechas y se guardaban los animales. El asentamiento permanente se desarrolló más tarde. Este modo de vida es propio, principalmente, de la Gran Llanura. Hódmezővásárhely es la ciudad que cuenta con la mayor superficie de tierras ocupadas por las granjas. Tras la Gran Guerra, los que quedaron en el país pusieron sus miras en el desarrollo intelectual. De esta forma, se crearon una serie de granjas-escuela, círculos de formación agrícola y de lectura, y sociedades de canto. Este modo de vida tradicional pudo sobrevivir durante la segunda mitad del siglo XX, en aquellas zonas donde los agricultores pudieron conservar algunos acres de tierra a pesar del movimiento cooperativo obligatorio. Estas familias fueron consideradas enemigas en las décadas posteriores a la Segunda Guerra Mundial y las excluyó de las políticas de desarrollo. Hoy en día, gracias a los concursos públicos y subvenciones, cada vez más personas optan por vivir en las granjas y están volviendo a la agricultura sostenible.

La Comisión de Hungarikum incluyó a la granja húngara en la Colección de Hungarikums en 2017.



¡Criptón en la bombilla!

Imre Bródy

Este inventor nació en una familia acomodada de clase media de la ciudad de Gyula en 1891. Era pariente del escritor Sándor Bródy y del político Ernő Bródy. Imre cursó el bachillerato en la ciudad de Arad y después estudió Matemáticas y Ciencias Naturales en Budapest. Posteriormente obtuvo el título de profesor y se doctoró. Se interesó mucho por la iluminación eléctrica, ya que la bombilla inventada por Edison distaba mucho de ser fiable. El filamento se quemaba rápidamente y la ampolla se llenaba de hollín por dentro debido a una combustión imperfecta. En 1930, Bródy se dio cuenta de que era mejor sustituir el nitrógeno y el argón y utilizar criptón, un conductor de calor más débil. De esta forma, la bombilla iluminaba con mayor eficacia consumiendo la misma energía. En este sentido, modificó la longitud y el diámetro del filamento para que la temperatura de incandescencia de éste aumentara sin que la vida útil de la fuente de luz disminuyera. Su invento causó sensación en la Feria Industrial de Budapest de 1936. La bombilla de criptón se extendió por el país y el extranjero. Para extraer el gas noble del aire se construyó la primera fábrica de criptón del mundo en Ajka, que se llamaba Egyesült Izzólámpa és Villamossági Rt. (Compañía Unida de Lámparas Incandescentes y de Electricidad S.A.).



En los colores nacionales

El chorizo de Gyula

El primer matadero público de Gyula empezó su actividad en 1868. Desde entonces, el ya popular embutido de chorizo se convirtió en una tradición familiar en la ciudad. En los años 30, el carnicero András Stéberl inició la producción a gran escala. Por supuesto, ya entonces era necesaria una buena publicidad, incluso para un buen vino, y el propietario debió de ser uno de los primeros expertos en marketing en el sentido moderno de la palabra. Envió a gente a las carnicerías, primero de Budapest y después de otras ciudades, para quejarse de que no vendían el chorizo de Gyula. Pocos días después sus representantes aparecían en esas tiendas, asegurando poder suministrar el manjar solicitado. Además, distribuyó muestras del producto cerca de las escuelas para que los niños se lo llevaran a casa y sus padres lo degustaran. Sus colaboradores hicieron tan buen trabajo que comenzaron a recibir pedidos incluso a través de tarjetas postales. El secreto del chorizo, según sus elaboradores, es el amor que sienten por él y, por supuesto, el microclima que hace fértil el valle de los Körös. La receta en sí no es ningún secreto e incluso desvelan que contiene pimienta. Lo que los lugareños sí que mantienen bajo siete sellos es la ciencia de la curación y el ahumado. Los olores de las paredes de las salas de ahumado y maduración que tienen ya más de un siglo de antigüedad, son únicos. Esta calidad también es muy apreciada fuera de la cuenca de los Cárpatos. En gran parte de Europa se considera un manjar especial el chorizo de Gyula, adornada con la etiqueta roja-blanca-verde. En Hong Kong también lo ofrecen como ingrediente para la pizza. La Comisión de Hungarikum incluyó la salchicha de Gyula en la Colección de Hungarikums en 2013.



Donde el tiempo se detuvo... afortunadamente Hollókő

El pueblo y sus alrededores, incluido el castillo, son Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1987. Esto se debe a la arquitectura popular unificada que los lugareños han sabido conservar a lo largo de los siglos. Las casas, calles y jardines se funden sutilmente con el entorno natural. Pero las personas tampoco resaltan en esta armonía y, de hecho, son ellas las que hacen que el paisaje sea auténtico. No estamos en un museo ni en una recreación etnográfica, sino en un pueblo vivo. Aquí, la iglesia de tejas con su torre de madera no es un decorado abandonado, sino un lugar de encuentro diario con el Creador. La iglesia del centro del pueblo se construyó en 1889 gracias a las donaciones de la población. En la oficina de correos hay un antiguo escudo que proclama: "Oficina de telecomunicaciones de la Oficina Real de Correos de Hungría". Desde las ventanas que dan a la calle, desde los porches de madera tallada con sus pórticos cerrados por columnas, en cualquier momento puede asomarse la dueña. En Semana Santa, grupos de hombres vestidos al estilo palóc riegan a las mujeres que visten faldas plisadas y cintas. Todos tienen su traje tradicional. Como Hollókő es un pueblo que está al final de un camino, las novedades del mundo han tardado en cruzar sus fronteras. Cuando los lugareños empezaron a trabajar en las minas de la zona en los años 60 siguieron vistiendo sus ropas tradicionales, y solo entonces se percataron de que ya nadie más las llevaba. Hollókő es un tesoro cultural del pasado que sigue existiendo hoy y que lo convierte en un inestimable valor en el siglo XXI. La Comisión de Hungarikum incluyó el pueblo de Hollókő y sus alrededores en la Colección de Hungarikums en 2012.



Vaivoda de Transilvania y Rey de Polonia István Báthory

Fue uno de los políticos húngaros más exitosos. Tras la caída de Buda en 1541 y la división del país en tres partes, el Principado de Transilvania siguió constituyendo el verdadero Estado húngaro. Báthory fue consejero y diplomático del primer monarca, János Zsigmond, y más tarde, tras una serie de aventuras, se convirtió en su seguidor en la corte de Gyulafehérvár. Quería alcanzar su objetivo, la reunificación de Hungría, llevando a cabo un ambicioso plan. Como primer paso y partiendo del trono de Transilvania, asediado por los Habsburgo y por los turcos, consiguió, mediante hábiles tácticas, la corona de Polonia, una de las potencias de la época, y con ella el título de Gran Duque de Lituania. Esta maniobra le acarreó un nuevo enemigo en la figura de Iván el Terrible, pero derrotó al zar ruso con sus ejércitos transilvanos y le obligó a firmar la paz en 1582. István Báthory gobernó sus dominios desde Cracovia durante diez años y una de sus acciones como humanista y con repercusión hasta nuestros días fue la fundación de la Universidad de Vilna. Aunque fracasó en su última misión, dio ejemplo a sus sucesores. *"Pasaste tu infancia en Hungría; tu juventud se forjó en Alemania e Italia; tu valor brilló en Polonia. La luz y la grandeza de tus hazañas fueron admiradas por el mundo entero"*. Con estas palabras se despidieron de él sus súbditos polacos. László Passuth plasmó la época e inmortalizó a István Báthory en su novela histórica *Négy szél Erdélyben* (Cuatro vientos en Transilvania).



Hospitalidad, literalmente

El legado de Károly Gundel

Franz Sacher, Cesar Ritz, Auguste Escoffier, Károly Gundel... Podemos añadir con orgullo a esta lista el nombre de un gran gastronómo húngaro que trajo sus conocimientos de su hogar. A finales del siglo XIX y principios del XX su padre, János Gundel, ostentó durante treinta y cinco años el cargo de presidente de la Asociación de Hoteleros, Posaderos y Taberneros de Budapest. El joven Károly amplió sus conocimientos del oficio en Europa Occidental y dio el gran paso en 1910, cuando alquiló a Ferenc Wampetics su restaurante ubicado en el Parque Municipal (Városliget) y colocó el letrero de Gundel sobre la entrada. Al igual que Bartók y Kodály recopilaron el tesoro de canciones populares húngaras, Károly Gundel reunió nuestras especialidades y sabores y empezó a prepararlas y publicarlas en libros de recetas. En la Exposición Universal de Nueva York de 1939 fue él quien llevó el restaurante oficial del pabellón húngaro. "El restaurante Gundel da a Budapest más y mejor publicidad que un barco lleno de folletos turísticos", escribió The New York Times. Era el lugar favorito de artistas contemporáneos como Sándor Márai, cuya esposa Lola le dio al restaurador la receta de la palacsinta (crêpe) Gundel. Hoy, el restaurante suntuosamente decorado al estilo art déco, ofrece además de las delicias gastronómicas, música y exposiciones de pintores contemporáneos. En las últimas décadas, la casa acogió a celebridades mundiales, como el Rey de Inglaterra y varios presidentes estadounidenses. También el papa Juan Pablo II degustó la cocina de Gundel. La Comisión de Hungarikum incluyó el legado de Karoly Gundel en la Colección de Hungarikums en 2014.



Prevenir la enfermedad

Las Gotas Béres

La ignorancia y la arbitrariedad persiguieron con vehemencia la idea naciente, pero finalmente prevalecieron la voluntad y el patriotismo y se impusieron a todo lo demás. József Béres trabajaba como agrónomo rural y sus investigaciones le llevaron a reconocer que, en nuestro entorno cambiante, ciertos micronutrientes de los suelos se estaban agotando. Si no se reponen en la naturaleza, esta carencia puede pasar a través de la cadena alimentaria y aparecer como enfermedad en los seres humanos. Esta reposición se lleva a cabo al suministrar esta sustancia, que creó en los años setenta. Publicó sus resultados y, después de que los experimentos con animales demostraran los efectos positivos de las gotas, las probó en sí mismo con una dosis 50 veces superior. Al ver la situación desesperada de los demás, empezó a dárselas -entonces ilegalmente- a su propia familia y luego a otras personas que acudían a él. Sin embargo, el mundo científico, controlado por el partido, no veía con buenos ojos que un agrónomo del condado de Szabolcs metiera las narices en asuntos médicos de alto nivel. Así que József Béres fue detenido y enjuiciado, pero se resistió a las amenazas y también a la oferta de un pasaporte occidental. Se quedó y llevó su caso a buen puerto. La gota Béres es, de hecho, una sustancia de interés en la salud pública. Es importante en la curación, pero su papel más relevante es la prevención.

La Comisión de Hungarikum incluyó las gotas Béres en la Colección de Hungarikums en 2013.



Interrumpió el programa de televisión

El astronauta Bertalan Farkas

No hay persona en Hungría que no haya oído su nombre. Bertalan Farkas nació en Gyulahaza, fue elegido de entre 95 pilotos de caza de combate. A la edad de treinta y un años, el 26 de mayo de 1980, a las 20:20, hora húngara, fue lanzado desde Baikonur a bordo de la nave Soyuz-36. Así lo anunciaron al mundo en un comunicado de prensa conjunto de las agencias de información estatales soviética y húngara TASS y MTI. La televisión húngara interrumpió su emisión para informar del inicio del primer programa espacial nacional. Bertalan realizó experimentos físicos y biológicos durante una semana a bordo de la estación espacial Salyut-6. Fue el primero en utilizar el dosímetro de radiación Pille, desarrollado en Hungría, cuyas versiones más recientes se utilizan desde entonces en la Estación Espacial Internacional. Sobrevoló Hungría en dos ocasiones, fotografiando el lago Balaton y el río Tisza. La expedición aterrizó en territorio de Kazajstán el 3 de junio. Tras el éxito de su misión, Bertalan Farkas recibió las más altas condecoraciones húngaras y soviéticas, y desde entonces ha seguido promoviendo la exploración espacial en todo el mundo. Es uno de los 25 fundadores de la Federación Internacional de Astronautas. Los soviéticos, antes del lanzamiento, querían cortarles el bigote por superstición, pero nuestro cosmonauta de la zona de Nyírség se negó a ello y solo permitió un pequeño recorte a su comandante, Valery Kubasov. Con el viaje de Bertalan Farkas, la nación húngara se convirtió en la séptima en llegar al espacio.



Para nuestra mesa festiva

El ganso cebado

El ganso es un ave muy apreciada por nuestro pueblo y cebarla es una de nuestras antiguas tradiciones. Almacena su fuerza en el hígado. Sus primos migratorios se preparan para el viaje comiendo todo lo que pueden para llegar a África. Cuando los gansos de cría crecen se les traslada a las naves de cebado, donde se les alimenta con una dieta rica en fibra, generalmente maíz. Según los cuidadores, el cebado no causa dolor a los animales. Según afirman, el ganso recuerda a la persona que lo alimenta y sólo acepta comida de esa persona. Se trata de una actividad familiar a pequeña escala que requiere una habilidad considerable. Al criador le interesa que el ganso esté a gusto y que crezca sano y esto difícilmente puede conseguirse mediante la tortura. La anatomía de los gansos los hace idóneos para el cebado, ya que pueden tragarse peces grandes, incluso con aletas puntiagudas. Pero no sólo nos gusta el hígado, su carne también es un manjar. Los muslos de ganso cebado son un festín de reyes, una categoría gastronómica por derecho propio. Se asa en su propia grasa y por eso es tan suave, desmenuzable y delicioso. Apenas necesita condimentos. En la actualidad, Hungría representa el 60-70% de la producción mundial de hígado de ganso cebado. Es uno de los productos agrícolas de exportación más valorado, una especialidad gastronómica de los restaurantes de élite. Remojado en leche, condimentado con ajo y frito en su grasa es un manjar de reyes.

La Comisión de Hungarikum incluyó los productos elaborados a base de ganso cebado en la Colección de Hungarikums en 2013.



Nuestro incansable guardián

El komondor

Una de nuestras nueve razas caninas autóctonas húngaras. Este gigante blanco lleva protegiendo nuestros bienes desde hace miles de años. Ha custodiado los animales de los conquistadores en sus largos viajes y hoy sigue con nosotros. Realiza su trabajo de una forma excelente y posee todas las aptitudes para ello. Su imponente aspecto, 70-80 cm de altura de lomo, 50-60 kilos de peso, y su enorme y espeso pelaje ya avisan de lejos: él es el señor de la zona. Puede tolerar climas extremos y ni siquiera necesita una casa para ello. Lo único que necesita es un lugar resguardado donde pueda encontrar sombra y no mojarse. Durante el día le gusta echarse, incluso puede parecer perezoso, pero percibe todos los movimientos y actúa cuando es necesario. Por la noche, sin embargo, está en movimiento, es capaz de supervisar personalmente incluso las zonas más amplias. Conoce exactamente los límites de su propiedad, incluso sin valla, por lo que antiguamente se le conocía como "perro-limitrofe". Sándor Petőfi no podía imaginar el paisaje de las Tierras Bajas (Kiskunság) sin la presencia del komondor, así escribió sobre él en su poema El Kiskunság:

*"Tras mucho tiempo se vislumbra
aquí y allá una granja, con sus pajares amontonados,
Sobre ellos cuervos graznan, aquí y allá un gruñón komondor
merodea,
Mar de campos cultivados
se extienden, y sobre ellos el trigo bendito,
Sus espigas se inclinan,
las pesadas semillas las tiran"*

La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el komondor, en la Colección de Hungarikums en 2017.

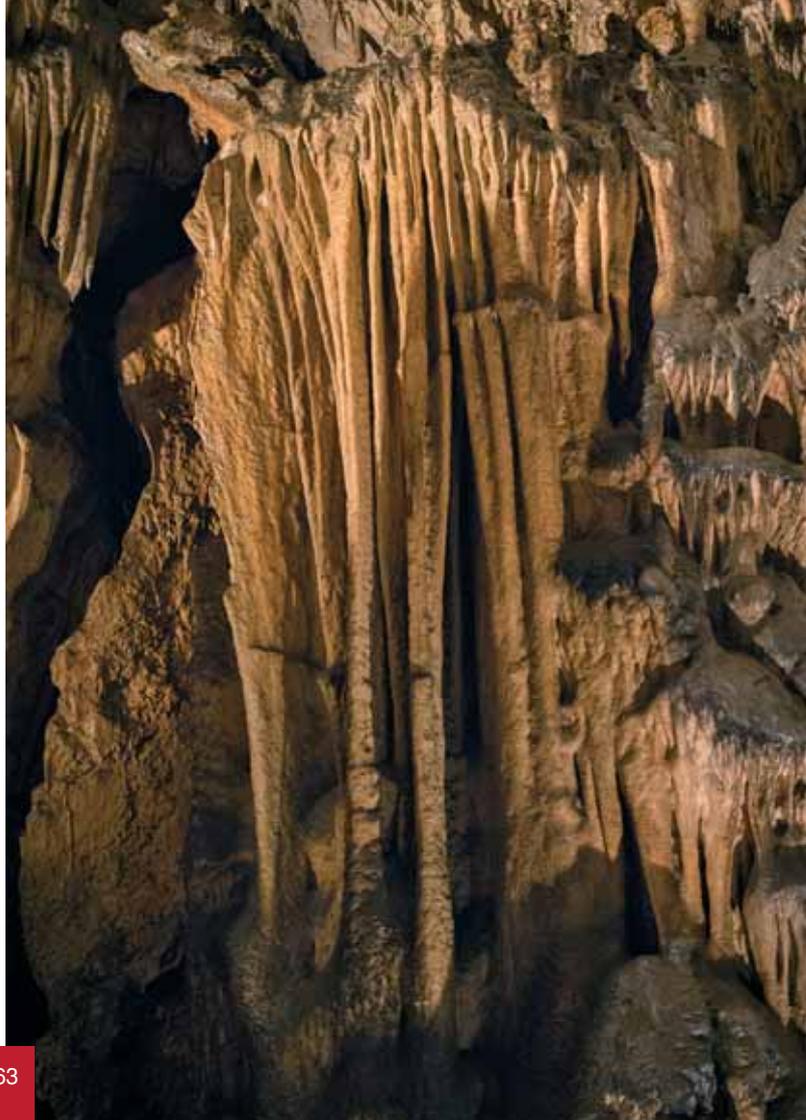


Un mundo colorido en la oscuridad subterránea

Las cuevas cársticas de Aggtelek

Este lugar ha dado cobijo incluso a los trogloditas. Desde mediados del siglo XVIII ya recibió visitas de los que hoy llamaríamos turistas. Hay mucho que admirar, ya que en un solo lugar se pueden observar todas las etapas y formaciones del proceso de carstificación. La Baradla, de 25 kilómetros de longitud, está considerada por los expertos como la cueva subterránea más espectacular de las zonas templadas. Esta parte aún tiene tramos sellados e inexplorados. El público puede visitar en la actualidad siete kilómetros de forma libre. El tramo extremo de 9 kilómetros del ramal de Retek sólo es accesible con guías espeleólogos. Se trata de un recorrido de siete horas, donde hay que deslizarse por el suelo y vadear corrientes de agua. Un mundo de colores da la bienvenida a los visitantes en las salas iluminadas; los procesos químicos tiñen las rocas desde el blanco a un rojo intenso. Este mundo, protegido en su totalidad, alberga más de quinientas especies de animales. La mayoría de ellas apenas son visibles debido a su tamaño, pero los murciélagos que cuelgan de las rocas pueden ser avistados por el espeleólogo que tenga buena vista. Para los que quieran vivir una experiencia cultural pueden incluso escuchar música en las cavernas más grandes: la Sala de Conciertos y la Sala de los Gigantes. Las salas Paz y Baradla ofrecen cura a las personas con problemas respiratorios y que sufren de alergias, e incluso resuena con frecuencia el “Sí quiero” sobre las estalactitas. Las fechas para las celebraciones de bodas dentro de la cueva deben reservarse con al menos un año de antelación.

La Comisión de Hungarikum incluyó las cuevas cársticas de Aggtelek en la Colección de Hungarikums en 2012.



La conquista de la Patria, finalizada La batalla de Pozsony (Presbourg)

A principios del siglo X, el Imperio de los francos orientales no veía con buenos ojos el fortalecimiento del dominio húngaro en la cuenca de los Cárpatos. Ya conocían su fuerza militar desde décadas anteriores, ya que los caudillos que se enfrentaban entre sí habían recurrido en repetidas ocasiones a las tribus húngaras para que les ayudaran en sus luchas internas. Tenían motivos para temer que se perdiera para siempre el control del antiguo territorio romano y posterior territorio franco. Por eso, según los anales bávaros, querían asestar un golpe devastador y definitivo a los húngaros y movilizaron a casi todo el ejército de Europa occidental. En los primeros días de julio del año novecientos siete marcharon a lo largo del Danubio para destruir al enemigo. Un ejército se desplazó en barcos y otros dos siguieron el cauce del río. El Gran Duque Árpád estaba preparado para defenderse. En una batalla que duró tres días, derrotó a las unidades atacantes una a una, matando a todo el estado mayor y a innumerables dignatarios eclesiásticos combatientes. El rey Luis huyó a Passau. Con esta victoria se hizo definitivo el gyepű: la franja fronteriza occidental, límite con el río Enns. Hasta tal punto, que sólo hasta 120 años más tarde, en 1030, consiguió cruzarla un ejército extranjero, que también fue derrotado. Varias fuentes sitúan la muerte de Árpád en 907. Como el menor de sus hijos, Zolta, fue quien le sucedió en el trono, cabe suponer que los tres hermanos mayores, Tarhos, Üllő, Jutas y el propio Árpád perecieron en la batalla y dieron su vida por la Patria.



La panacea todopoderosa de las madres afectuosas

Flor de camomila de Alföld

La eficacia de las plantas medicinales depende de la calidad del suelo, de la pluviosidad y del número de horas de sol. En la Gran Llanura de Hungría (Alföld), estas condiciones son tan favorables para la camomila que alcanza una calidad excepcional. Esto se sabe desde la antigüedad y está documentado desde el siglo XVI. El gran público se enteró en 1911, cuando la camomila del Alföld ganó una medalla de oro en la Exposición Universal de Bruselas. El mercado alemán ofrece un precio mucho más alto por esta camomila que por las de otras regiones. Los condicionantes de su calidad son una cuidadosa recolección y la selección a mano. Los recolectores utilizan peines de camomila para rastrear las parcelas de suelo salino donde no puede crecer ninguna otra planta. Llevan las inflorescencias en bolsas a los puntos de recogida, donde se registra el lugar de origen y a partir de entonces se puede rastrear el viaje de la camomila hasta el cliente. El otro requisito es un alto contenido en bisabolol, que determina la clasificación de este producto en las industrias farmacológica y cosmética. Es posible recolectar y cultivar camomila, pero la máxima calidad sólo se consigue en las comarcas de los alrededores de Hortobágy, donde este trabajo proporciona ingresos suplementarios a muchas personas. La Comisión de Hungarikum incluyó la flor de camomila de Alföld en la lista de Hungarikums en 2015.



Los turcos lo temen, el mundo lo saborea

Egri bikavér

(Sangre de toro D.O. Eger)

La ciudad de Eger y sus alrededores pueden estar orgullosos de su vino. En él han reunido todo lo que querían mostrar de sí mismos. Escogieron lo mejor de todo y la mezcla salió a la perfección. Las normas de la sangre de toro de Eger disponen que debe utilizarse el vino de al menos tres variedades de uva tinta protegida de la región vitivinícola de Eger, siendo la mayor proporción la del kékfrankos. El nombre de sangre de toro está relacionado con el asedio del castillo de Eger en 1552. Según la leyenda, durante los combates más encarnizados, el capitán del castillo, István Dobó, distribuyó vino a los defensores que luchaban en las murallas. En el fragor de la batalla, los soldados intentaron beber de barriles, copas, cascos e incluso en las palmas de sus manos, de modo que el jugo rojo corría por sus barbas. Los supersticiosos turcos creían que los húngaros bebían la sangre del toro y por eso eran invencibles. La zona vinícola es única, una de las regiones históricas de vino más conocidas de Hungría. La calidez del Alföld, el clima y el suelo de Bükkalja producen uvas excelentes con una tradición milenaria de cultura vinícola. Desde mediados del siglo XIX se llama bikavér a este vino tinto con cuerpo de Eger, que fue lanzado a la fama por Jenő Gróber unas décadas más tarde. Hoy las bodegas de Eger son de las más importantes productoras del país. Entre sus propietarios están Vilmos Thummerer, Tibor Gál, Béla Vincze y György Lőrincz, que han recibido el título de "Enólogo del Año". La Comisión de Hungarikum incluyó al Egri bikavér en la lista de Hungarikums en 2017.



Del pan, rosas

Santa Isabel de la Casa de Árpád

Es la santa más famosa de Hungría. En todo el mundo católico hay iglesias y hospitales que llevan su nombre. Su persona transmite: los húngaros dan, cuidan y curan. Cesáreo de Heisterbach, monje cisterciense, escribió sobre la princesa húngara del siguiente modo: *"Venerable y tan querida por Dios, Isabel procedía de un noble linaje, y en la bruma de este mundo brillaba como el lucero del alba"*. La tercera hija de Andrés II sólo vivió 24 años, pero esta corta vida terrenal le bastó para convertirse en un ejemplo eterno. Isabel se convirtió en la esposa de Luis de Turingia. En su nueva familia - a excepción de su marido- su carácter caritativo y dadivoso estaba mal visto. Cuenta la leyenda que cuando llevaba pan a los pobres en su delantal, respondió a la pregunta de su cuñado diciéndole que llevaba rosas. Dios no defraudó a su elegida y, ante la insistencia del fastidioso pariente, al abrir su delantal éste contenía verdaderamente flores. Fue canonizada en 1235 por el Papa Gregorio IX, cuatro años después de su muerte, con una rapidez casi sin precedentes. Sus restos descansan en la iglesia de Santa Isabel de Marburgo. Junto a su sarcófago tallado y el precioso relicario de oro enjoyado, rosas frescas y coronas de flores con cintas del tricolor nacional señalan la eterna gratitud de nuestra nación.



El sable deportivo húngaro

Los Matemáticos de la esgrima

László Radnóti, periodista deportivo de la Radio Húngara, llamó así a estos genios de la esgrima, y esto no es ninguna exageración. Entre las Olimpiadas de 1908 a 1964 (con la excepción de 1920, cuando los países que perdieron la Gran Guerra fueron excluidos de los Juegos), Hungría ganó todas las competiciones individuales y, a excepción de dos, también la medalla de oro por equipos. Nuestros campeones olímpicos más laureados son representantes de este deporte: Aladár Gerevich es siete veces campeón, mientras Pál Kovács y Rudolf Kárpáti son seis veces campeones olímpicos. Hasta 2016, el himno nacional húngaro sonó 24 veces en honor de nuestros esgrimistas en los juegos de los cinco aros. La legendaria victoria contra los soviéticos en 1988 o el éxito de Bence Szabó en Barcelona fueron seguidos en directo por muchos y los más jóvenes pueden recordar el triunfo de Áron Szilágyi en Londres y en Río de Janeiro. Un total de 36 compatriotas subieron al escalón más alto del podio olímpico como sablistas. Detrás de estas deslumbrantes estadísticas encontramos hombres de verdad, caballeros modernos para los que el honor, el compañerismo y el patriotismo son virtudes incuestionables. No utilizan sus armas para destruir al adversario, sino para expresar su destreza mental y física. Se ha escrito de Pál Kovács, pero es válido igualmente para todos nuestros campeones: *"Su táctica, ante todo, se basa en el "tempo". Su jugada mental se basa en su técnica extremadamente fiable y precisa. Asegura su victoria con un toque maestro"*.



El primer "magnate" de los medios de comunicación

József Pulitzer

Nació en la ciudad de Makó en 1847. Quería ser soldado a toda costa, pero los ejércitos austriaco y británico-indio, así como la Legión Extranjera francesa, le rechazaron debido a su débil condición física. Finalmente fue reclutado por los estadounidenses en Hamburgo y a los 17 años luchó en el bando del norte durante la Guerra Civil. Se licenció en 1867 y buscó trabajo en San Luis. El diario en lengua alemana Westliche Post le contrató como periodista. Como era un astuto hombre de negocios, pronto compró el periódico e incluso se hizo con el otro diario de la ciudad, el St. Louis Dispatch. Luego fusionó ambos y lo lanzó como St. Louis Post-Dispatch, que sigue publicándose desde entonces. Su siguiente paso fue quedarse con el New York World, que en aquel entonces estaba gravemente endeudado, y lo convirtió en el periódico más grande del país. Su método era simple: redactar y publicar noticias sensacionalistas a bajo coste. Más tarde también se ocupó de historias más serias. Publicó reportajes de investigación, que trataban de la difícil situación de la gente corriente, sobre los grandes problemas sociales. También fue un gran éxito cuando en 1895 fue el primero en publicar una serie de tiras cómicas. Murió a la edad de sesenta y cuatro años, y, de acuerdo con su voluntad, desde 1917 se entregan uno de los galardones de prensa más prestigiosos del mundo, el Premio Pulitzer.



Si cruje, ¡así es como debe ser!

La salchicha doble de Debrecen

Es una auténtica bomba energética. Quizás sea el primer Street food en el mundo. Los vendedores de las ferias la devoraban por la mañana y así podían aguantar hasta la noche después de un duro día de trabajo. Las primeras citas donde se menciona que los asaderos de Debrecen, además de los asados, preparaban salchichas rellenas de tripa, se remontan a finales del siglo XVIII. Al principio se elaboraba con grasa de ternera y riñonada. A mediados del siglo XVIII ya se utilizaban diversos rellenos. Existía la salchicha doble de Debrecen elaborada de ternera pura, también la de mezcla de ternera y cerdo mangalica, y de 70% ternera y 30% cordero para satisfacer las necesidades de los comerciantes judíos. Todas estas recetas desarrolladas históricamente se consideran dobles de Debrecen originales. Está prohibido picar o triturar el relleno o mezclarlo con sustancias no identificables. El grosor es de tres centímetros, la longitud de trece. El sazonado es secreto. Es sumamente importante que la tripa sea resistente, ya que el doble de Debrecen debe permanecer compacto al asarse o cocerse, de modo que cruja al pincharlo con un tenedor. Por ello, es aconsejable llevar un babero cuando se comen. Al principio, este manjar sólo podían venderlo un grupo de mujeres colegiadas, protectoras de las antiguas tradiciones en el bullicioso mercado de Debrecen. Con destreza lo rellenaban, lo pesaban y volvían a rellenarlo y pesarlo, luego lo freían o cocían, según les pedía el cliente. Daban las salchichas de Debrecen de dos en dos, para que, en caso de que una salchicha saliera más pequeña durante el gran ajetreo, se compensaran entre sí. De esta forma tanto el vendedor como el comprador quedaban satisfechos, no sólo con la calidad, sino también con la cantidad.

La Comisión de Hungarikum incluyó la salchicha doble de Debrecen en la lista de Hungarikums en 2015.



La cuna de la música húngara

Academia de Música Ferenc Liszt

La Academia Real Nacional Húngara de Música comenzó su labor el 15 de noviembre de 1875 con cinco profesores y 38 alumnos. Su presidente era Ferenc Liszt y su director el también compositor Ferenc Erkel. Uno de los más destacados profesores de la época fue János Koessler, que enseñó composición en el período de 1882 hasta 1925. Géza Csáth escribió de él: "Nunca antes un profesor de música educó a tantos alumnos de excelencia". Entre sus alumnos se encontraban músicos y compositores tan importantes como Béla Bartók, Ernő Dohnányi, Jenő Huszka, Viktor Jacobi, Imre Kálmán, Zoltán Kodály y Leó Weiner. Varios de ellos enseñaron más tarde en su alma mater. El edificio actual es un palacio de lujoso esplendor. Fue construido por Kálmán Giergl y Flóris Korb entre 1904 y 1907. La empresa de cerámica Zsolnay realizó los revestimientos de suelos y paredes y Miksa Róth, las vidrieras. Los interiores están decorados con antigüedades de estilo renacentista y modernistas. Aladár Körösfői-Kriesch pintó la composición titulada "La fuente del arte" y los dos frescos del vestíbulo de la planta baja. La Academia de Música, que desde 1925 lleva el nombre de Ferenc Liszt, hoy en día es ya una universidad. En ella enseñan y estudian desde entonces artistas de fama mundial como György Cziffra, Mihály Eisemann, Annie Fischer, József Gregor, Dénes Gulyás, Jenő Hubay, Lajos Bárdos, Ferenc Farkas, Mária Gyurkovics, Zoltán Kocsis, Gábor Lehotka, Éva Marton, György Melis, Sándor Szokolay, Miklós Perényi, Dezső Ránki, Sylvia Sass, György Solti o Tihamér Vujicsics.

La Gran Sala de la Academia de Música, renovada en 2013, es una de las salas de concierto más prestigiosas del mundo.



Doctor Zwack, das ist ein Unicum

Cuenta la leyenda que el emperador José II, "el rey con sombrero", como le apodaban los húngaros, ya que no aceptó ser coronado con la santa corona de Hungría, exclamó estas palabras –"doctor Zwack, esto es único"- cuando bebió un sorbo del brebaje de hierbas que su médico de cámara, antepasado de la familia Zwack, le preparó. El emperador, que sufría de problemas estomacales, solía mostrarse poco amable con los húngaros, pero con esta frase lanzó a la fama una marca húngara que desde hace más de doscientos años lleva la buena reputación de la nación a lo largo y ancho del mundo. Durante algunas décadas siguió siendo un producto casero, hasta que en 1840 empezó su producción en Pest. En 1883 el Unicum se convirtió en marca registrada protegida. La gente lo consumía como ayuda a la digestión, tal y como hace referencia la cruz de la característica botella con forma de globo. La fórmula secreta contiene sin duda plantas medicinales, que el Dr. Zwack dejaba reposar en alcohol para liberar sus principios activos y hacer que el licor durase más tiempo. La bebida tuvo un gran éxito, traspasó rápidamente las fronteras de la Monarquía y se extendió por todo el mundo. Aunque la fábrica sobrevivió a la Gran Guerra, no pudo hacer frente al comunismo. Tras la nacionalización en 1948, la familia Zwack huyó con la receta del verdadero Unicum al extranjero. La Empresa Estatal de la Industria de Licores siguió produciendo su propio Unicum, pero no según el proceso original.

En 1989 Péter Zwack pudo regresar a Hungría, el orden se restableció y desde entonces sólo se produce el Unicum original en la fábrica ubicada en la avenida Soroksári de Budapest.

La Comisión de Hungarikum incluyó el licor amargo Unicum en la lista de Hungarikums en 2015.



La interminable Puszta

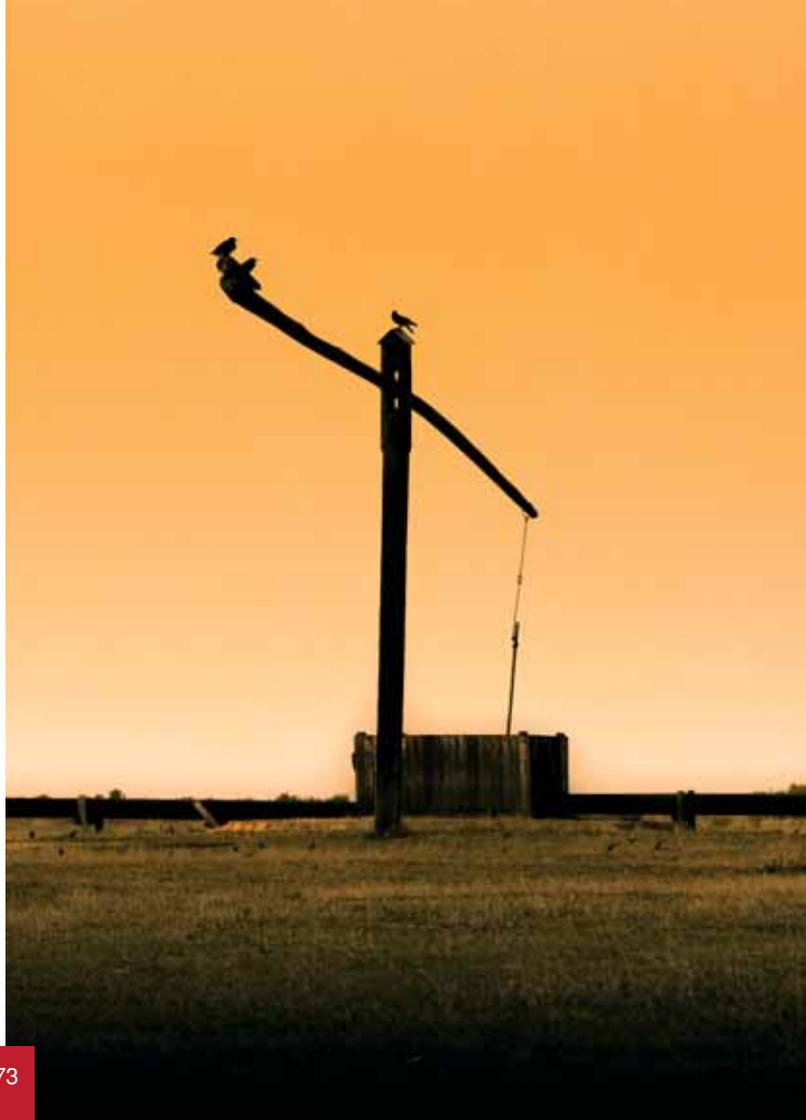
Hortobágy

Es la parte continua más occidental de la gran estepa euroasiática. Aún es posible vivir aquí como lo hacían nuestros antepasados. La vasta llanura es un lugar perfecto para las plantas, los animales y las personas. Mihály Szabolcska, nativo de la Gran Llanura, El Alföld, comienza su poema titulado *Hortobágyon* (En el Hortobágy) con estas líneas:

<i>Cuán bella, cuán bella</i>	<i>Cuánto te amo mi tierra,</i>
<i>Mi Hortobagy querida,</i>	<i>Tu rectitud pura,</i>
<i>No tienes par</i>	<i>Tu eterna calma,</i>
<i>Nada a ti te iguala</i>	<i>Que en ti se respira</i>
<i>Sobre la faz de la tierra.</i>	<i>Tu orgullosa seriedad.</i>

Si el viajero moderno se detiene a contemplar un pozo de garza (gémeskút), a los búfalos revolcándose en el agua, al ganado rumiante, a los caballos en estampida o a las ovejas pastando a lo lejos, le invadirá una sensación de calma, paz y atemporalidad. Se convierte en parte del paisaje. La mano del hombre trabaja para el día a día, su obra es efímera. ¿Quién sabe dónde han estado las granjas en los milenios que han pasado, por dónde discurrían los canales, de dónde y a dónde partían los caminos? Lo que la naturaleza ha aprobado, permanece; lo que ha desdeñado se ha perdido sin dejar rastro. Sólo el espejismo lejano y la llanura infinita son imperecederos.

El Parque Nacional de Hortobágy fue inscrito en la lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1999, por lo que en base a la Ley Hungarikum de 2012, la Comisión de Hungarikum lo incluyó en la lista de Hungarikums.



Despegue vertical

Oszkár Asbóth

Nació en 1891 en Pankota, en el condado de Arad. De joven convirtió su propia motocicleta en un avión rudimentario y durante la Gran Guerra empezó a explorar la idea del helicóptero. Como ingeniero del ejército de la Monarquía, se implicó en el desarrollo de hélices. Colaboró con Tódor Kármán en un aparato que se elevaba desde el lugar donde estaba para sustituir a los globos de observación, pero la derrota en la guerra puso fin a su trabajo. Sin embargo, Asbóth continuó y, tras más de diez años de experimentaciones, en 1928 había completado su prototipo de hélice rígida de 120 caballos, el primer modelo AH. Este aparato, con su motor de nueve cilindros, podía despegar verticalmente si no hacía viento. Según sus memorias, realizaron un total de 95 despegues con los 4 aparatos que construyeron y alcanzaron altitudes de 30 a 50 metros. En 1938, el Ministerio Aeronáutico británico le compró el derecho preferente de su "aeronave tipo molino de viento" por 875 libras. La Fédération Aéronautique Internationale de París le concedió el Diploma Paul Tissandier en 1954. Oszkár Asbóth murió en Budapest en 1960.



Nuestro mar dulce

El lago Balaton

A veces se puede ver a gente emocionada en la balastrada de la Abadía Benedictina de Tihany. No son turistas extranjeros -por supuesto, a ellos también les gusta el paisaje-, sino húngaros que admiran el lago Balaton. La vista es impactante. Al norte, sobre la bahía, se encuentran las Tierras Altas del Balaton, con Fűred a sus pies. Al este, sobre las olas azul acero, se puede ver Akarattya. Al sur, la Costa Dorada y la Costa Plateada, con la otra parada del ferry en Szántód. Y al oeste se puede ver cómo desaparecen en la superficie infinita del agua los últimos rayos del sol con tonalidades rojas. La visión del mar húngaro para nosotros no tiene comparación. Siempre lo anhelamos, nos sentimos siempre en casa en sus orillas. ¿Y qué pensaba el escritor Géza Gárdonyi del lago? Así lo describe en su poema El lago Balaton:

*"Por fin te veo de nuevo, espejo de plata del cielo
espejo de plata del cielo, bello y taciturno Balaton!
La luna absorta mira en ti su rostro,
y sobre Tihány su velo de estrellas ondea.
Me siento sobre una piedra y sueño despierto,
en la serena noche bajo un árbol que duerme.
Quizás yo no estoy aquí, y todo sea un sueño:
Sueño con el Balaton y conmigo a su lado."*

¡Ave Pelso!



Seguridad en el espacio

El instrumento de medición Pille

El Pille es un dosímetro, o medidor de radiación, diseñado y construido por el Instituto KFKI (Instituto Central de Investigación Física) para la Investigación de la Energía Nuclear. Sus diferentes variantes han estado ya varias veces en el espacio. Su nombre, pequeña mariposa, ya hace referencia a su pequeño tamaño, peso y escasa necesidad de energía, que lo hacen especialmente adecuado para su uso en el espacio. Bertalan Farkas llevó por primera vez el medidor Pille al espacio en 1980. Versiones mejoradas han realizado mediciones con éxito en el Salyut-7, la estación espacial Mir y en transbordadores espaciales estadounidenses. Es un dispositivo de servicio utilizado por las secciones estadounidense y rusa de la Estación Espacial Internacional para controlar regularmente los niveles de radiación nociva para los astronautas. El equipo también fue utilizado por el turista espacial húngaro Charles Simonyi para realizar experimentos durante su viaje en abril de 2007. El último lector Pille fue encendido en 2018 por el astronauta ruso Sergey Prokopyev. La aventura, que comenzó hace 40 años, continuará con toda seguridad unos cuantos años más, ya que los rusos han anunciado su intención de utilizar el sistema Pille hasta el final de la vida operativa de la Estación Espacial Internacional, es decir, al menos hasta 2024.



El Gran Príncipe Ferenc Rákóczi II

Quizás no exista ningún asentamiento húngaro en la cuenca de los Cárpatos que no tenga una calle o plaza que lleve el nombre de Rákóczi. Su persona es sinónimo de libertad y patriotismo. Siendo uno de los nobles más ricos de la Europa de la época, podía haber elegido una vida fácil y despreocupada. Mujeres de la nobleza italiana y francesa compitieron por sus favores. Pero él, cuyos antepasados directos incluían a los Zrínyi, los Frangepán, los Báthory, los Lorántffy, su padre adoptivo era Imre Thököly, y se apellidaba Rákóczi, no podía sino servir a la causa de la nación. De niño, vivió en primera persona cómo defendía su madre, Ilona Zrínyi, el castillo de Munkács (actualmente Castillo Palánok, en Mukachevo, Ucrania). El asedio de las tropas de los Habsburgo duró más de dos años. Fue una lección de vida para él. Después, a pesar de haber sido separado de su familia y educado bajo las órdenes de la corte imperial, buscó en cuanto pudo la oportunidad de la independencia de Hungría. Encabezó la Guerra de la Independencia de 1703 y mantuvo en alto su bandera durante casi ocho años junto a sus leales Kuruc. Cuando firmaron el tratado de paz de Szatmár, Viena le concedió el indulto total, pero Rákóczi no lo aceptó y pasó el resto de su vida, casi un cuarto de siglo, en el exilio. La repatriación de sus cenizas y su enterramiento en Kassa (actualmente Košice en Eslovaquia) fue un acontecimiento nacional. Su figura es un tema favorito de nuestros artistas: su recuerdo lo veneran obras como el retrato realizado por Ádam Mányoki, la estatua ecuestre de János Pásztor frente al Parlamento y la novela de Ferenc Herczeg *¡Pro Libertate!*



Pastor maníaco

El pumi

Este perro pastor es una de las nueve razas caninas autóctonas húngaras. Un animal rápido, ágil e inteligente. Sus antepasados han convivido con los pastores durante siglos. Si nota algo raro, ladra inmediatamente. Necesita hacer ruido porque es pequeño y liviano. No es salvaje y no hay por qué tenerle miedo, pero si ve ovejas o aves de corral, se pondrá inmediatamente a pastorearlas. El pumi también recibe el nombre de terrier húngaro. En el pasado, el perro solía venderse con el rebaño, por lo que la raza actual es una mezcla de los perros pastores occidentales que llegaban con ovejas merinas y el pumi de entonces. Existen variedades negras, blancas, grises y difuminadas. Es un verdadero amigo de los niños, ya que su pelaje corto y rizado, sus orejas caídas y su mirada despierta le prestan un aspecto adorable. Hoy en día, se le mantiene principalmente como perro de deporte y su capacidad de aprendizaje no tiene rival. Un ganador seguro en las competiciones de agilidad. Fuera de Hungría, es popular en el norte de Europa, especialmente en Finlandia, donde se le favorece por sus características naturales. Pero por lo que es realmente querido y lo que hace más feliz a su dueño es su lealtad. Como en la novela de István Fekete titulada *Bogáncs* (Cardo), que es el nombre del aventurero perro del cuidador de ovejas, Máté Galamb.

La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el pumi, en la Colección de Hungarikums en 2017.



El rey de los primeros 100 años

László Kubala

Con motivo del centenario del FC Barcelona en 1999, el club preguntó a sus aficionados quién fue hasta el momento el mejor futbolista del club. Stoichkov, Romario, Cruyff y Maradona quedaron entre los cinco primeros, pero el ganador fue László Kubala. Su estatua de dos metros se encuentra en el estadio Camp Nou desde 2009. La escultura capta el momento en que Kubala, rebosante de potencia, balancea su pie derecho para chutar. La ampliación del estadio, que ahora tiene capacidad para 98.772 espectadores, fue necesaria en la década de 1950 porque el número de aficionados se había duplicado. El motivo fue el magnífico juego de nuestro compatriota. Su camino hacia el éxito estuvo lleno de aventuras. Nació en 1927 en Budapest, ya de niño jugaba al fútbol con Ferenc Puskás. Escapó del servicio militar obligatorio y huyó a Pozsony (la actual Bratislava), donde jugó en el Slovan y disputó seis partidos con la selección checoslovaca. Regresó a Hungría para escapar de la llamada a filas de aquel país y, en 1948, pudo vestir la camisa con el escudo de Hungría en tres partidos. Tras la toma del poder por los comunistas, emigró a Italia, donde se integró en el Hungría, un equipo formado por húngaros residentes que derrotó al Barcelona, al Espanyol y a la selección española que se preparaba para el Mundial. Posteriormente fue fichado por el Barça, donde en diez años marcó 256 goles en 329 partidos, convirtiéndose en 4 veces campeón de Liga, 5 veces campeón de La Copa y 19 veces jugador de la selección española. Fue seleccionador de España de 1969 a 1980 y, posteriormente, llevó al combinado nacional a ganar la medalla de oro en los Juegos Olímpicos de Barcelona. László Kubala falleció en Barcelona en 2002, a la edad de 74 años.



Donde el sol sale dos veces

Torockó

Es difícil decidir si el tiempo se ha detenido aquí o si simplemente pasa más despacio que en otros lugares. Por supuesto, el concepto del tiempo también se debe entender de una forma peculiar en Torockó, donde debido a la forma de las colinas de Székelykő hace que el sol salga dos veces cada amanecer del verano. Después de eso ya resulta natural que la localidad tenga una imagen y unas gentes especiales. La arquitectura de pueblo es uniforme gracias a la reconstrucción posterior a un incendio. Hermosas casas blancas, grandes ventanales, contraventanas verdes, vallas de madera, grandes portones y una imponente iglesia unitaria, que se alza en medio del mercado; y todo eso rodeado por una muralla. Torockó es el único pueblo totalmente húngaro del Condado de Alba de Transilvania. El cuidado con que se conserva su antigua belleza hace que Torockó cree un medio de vida capaz de sostener a sus habitantes. Y ellos son especiales. Sobre ellos escribió Mór Jókai su desgarradora y conmovedora novela, *Egy az Isten* (Dios solo hay uno). Las últimas líneas de la obra dicen así: *"Los trabajos de las gentes de Torockó están bendecidos. En sus casas son gentes alegres y satisfechas, que aprenden, trabajan, se deleitan, progresan, viven en paz, difunden la luz, ayudan al prójimo, adoran a Dios, aman a su país, y enriquecen a la nación... y ésta es la historia que no tiene fin, y que no lo tenga jamás"*. En 1999, Torockó recibió el Premio Europa Nostra por la conservación de su Patrimonio Cultural.

La Comisión de Hungarikum incluyó el Patrimonio de la arquitectura de Torockó, en la Colección de Hungarikums en 2017.



De empresa familiar a marca mundial

Los cosméticos Ilcsi

Todo empezó en la casa de sus abuelos. Durante los años veinte y treinta, la Sra. Dániel Molnár, la tía Ilcsi, pasó sus vacaciones de verano en el campo. Allí tuvo la oportunidad de aprenderlo todo sobre herboristería, bajo la supervisión de su abuela. Más tarde, en su casa, empezó a experimentar con las ya conocidas verduras, frutas y otras plantas. De esta forma, podía dar, literalmente, remedio a los males de sus conocidos. Debido a que en los años 50 y 60 los cosméticos eran casi imposibles de conseguir, las esteticistas del centro de la ciudad comenzaron a acudir a ella, preguntándole por si pudieran adquirir aquellos milagrosos productos caseros que curaban la piel inflamada, propensa al acné, o que servían para la piel grasienta, alérgica, irritada y cansada. Y la tía Ilcsi se puso manos a la obra y utilizando los principios activos de un centenar de plantas creó una gama de productos "resolutivos". Su máxima es que existe una solución natural para cada problema cutáneo. Ella misma cultivaba las plantas o las recolectaba en bosques y campos. La compañía Ilcsi ahora tiene su propia plantación ecológica de 20 hectáreas, por lo que no sólo utilizan el extracto sino todos los ingredientes activos de la planta. Esto es una garantía de calidad. La manufactura utiliza sus propias recetas para la elaboración de los productos que se demandan en todo el mundo. En el mercado internacional la marca se llama como ella, en diminutivo: Ilike, que en inglés suena como "I Like" (Me gusta).

La Comisión de Hungarikum incluyó los cosméticos naturales y orgánicos, "Ilcsi Szépítő Fűvek" ("Hierbas que embellezen Ilcsi") en la Colección de Hungarikums en 2014.



¡Al Este, a Magna Hungaria! El monje Julianus

Fue el predecesor de los grandes orientalistas húngaros, que buscaron la cuna de nuestros antepasados. Partió por primera vez en 1235, basándose en leyendas y crónicas sobre húngaros que se habían quedado en Asia, pero sobre todo le influyeron las historias que contó el monje Ottó. Su compañero fraile se había marchado unos años antes con el mismo propósito. Viajó a lo largo de la costa norte del Mar Negro hasta el Cáucaso, pero allí enfermó y se vio obligado a regresar a casa, donde murió pocos días después. No obstante, aún pudo relatar su encuentro con húngaros que estaban de paso por aquella zona y que le dijeron dónde vivían sus compañeros. En Hungría, el recién coronado Béla IV apoyó en todo lo que pudo el viaje de Julianus, porque quería establecer contacto con compatriotas que se creían perdidos desde hacía cientos de años. Partió un grupo de cuatro religiosos. Dos de ellos regresaron a Hungría a mitad de camino, y el tercer religioso que quedaba murió en la travesía del vasto desierto. Julianus finalmente llegó hasta el Volga, siguió su expedición hacia el norte por el cauce del río y, finalmente, encontró e incluso logró comprender a los húngaros que vivían allí. Fue entonces cuando se enteró de la inminente invasión mongola, de la que llevó noticias al rey al final de su viaje de año y medio. La novela de János Kodolányi titulada *El monje Julianus* no sólo transporta al lector al siglo XIII, sino que utiliza el lenguaje arcaico de la época en sus diálogos para narrar la fascinante vida del monje, nacido con el nombre de Györk.



Agua, montaña, llanura esteparia

El paisaje cultural de Fertő

La coexistencia armoniosa entre el hombre y el paisaje cautiva al visitante de esta región. En Sarród, la arquitectura orgánica del Centro de Visitantes de Kócsagvár, ubicado en las profundidades de un pequeño bosque rodeado de canales, parece haber estado allí desde tiempos inmemoriales. El jardín y el parque natural del palacio de Esterházy realzan el esplendor del edificio. La entrada abierta a la cantera podría esconder la cueva de un cavernícola. Detrás de los juncos del Fertő, entre las colinas de Balf, los gulyás arrear el ganado gris. Y por doquier, como trasfondo, apacibles y silenciosos ciclistas pedalean por el carril bici. Todo ello en torno al lago estepario más occidental, en la confluencia de las estribaciones de los Alpes con el Kisalföld (la Pequeña Llanura). Agua, montaña, llanura esteparia a pocos pasos, a pocos pedaleos. Este entorno geográfico crea una fauna inigualable. Es el lugar de descanso favorito de las aves migratorias, por lo que cientos de prismáticos apuntan al agua y al cielo durante las grandes migraciones. Las excursiones guiadas en barco enseñan a los visitantes la vida silvestre de los cañaverales. Las gentes de la zona también han contribuido a todo ello a lo largo de los milenios. Los poblados alrededor del lago, los castillos, la pesca, la ganadería, la vitivinicultura, el teatro y la música, la gastronomía, las fiestas y las costumbres locales, junto con el entorno natural hacen que este mundo sea único.

El Paisaje Cultural de Fertő fue inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 2001, por lo que en base a la Ley Hungaricum de 2012, la Comisión de Hungarikum lo incluyó en la lista de Hungarikums.



Sueño americano

József Galamb

Este ingeniero e inventor nació en 1881 en una familia campesina de siete hijos. Hizo una carrera extraordinaria. A causa de la prematura muerte de su padre, su hermano mayor se hizo cargo de sus estudios. Se educó en su ciudad natal, Makó, y luego en Szeged y en Budapest. Tuvo la oportunidad de recibir formación técnica de destacados profesores en la Escuela Estatal de Industria Superior. En 1901, fue soldado de la marina en Póla, donde Miklós Horthy se fijó en este talentoso joven. Tras licenciarse del ejército, recibió una beca de trescientas coronas de la Compañía Húngara de Automóviles, que utilizó para estudiar y trabajar en astilleros y fábricas de automóviles en Alemania. Cuando se enteró de que en 1904 se celebraría una exposición mundial del automóvil en San Louis, emigró a Estados Unidos. En 1905, Henry Ford le ofreció a József Galamb un trabajo como dibujante técnico en Detroit, pero pronto se convirtió en ingeniero jefe de la fábrica. El famoso Modelo T, el primer automóvil fabricado en línea de montaje del mundo, se



basó en gran medida en sus diseños. En 20 años se vendieron más de 15 millones de unidades de este coche y aún hoy se contabilizan 100.000 ejemplares en funcionamiento. La caja de transmisiones epicicloidales y el motor con cabeza de cilindro desmontable son sus inventos. József Galamb diseñó el logotipo de Ford que aún se utiliza hoy en día. Su jefe estaba tan satisfecho con él que su salario era de 75.000 dólares, lo mismo que del presidente de los Estados Unidos en aquel entonces.



Maravilloso desliz

La tarta Dobos

Cuenta la leyenda que un aprendiz de repostería agregó azúcar glas a la mantequilla, en lugar de sal. El maestro pastelero, József Dobos, no dudó en probar la mezcla y, al encontrarla deliciosa, experimentó con ella hasta que creó un bizcocho ligero con relleno de chocolate y con cobertura de caramelo. Esto supuso una innovación revolucionaria en 1884, ya que hasta entonces solo se habían elaborado pesadas obras de repostería a base de crema pastelera, de dos pisos y con decoraciones ostentosas. Al año siguiente, en la Primera Exposición General Nacional de Budapest, la propia pareja real, Elisabeth (Sisi) y Francisco José, se deleitaron probando la tarta Dobos, y eso supuso el comienzo de su carrera europea. Los envíos con destino a lejanas ciudades se elaboraban en el taller de la calle Keckskemét de Budapest y se protegían con bloques de hielo y embalajes especiales. La receta fue guardada con recelo por su epónimo hasta 1906, año en que, ante tantas malas imitaciones, cedió el secreto al Gremio de Pasteleros y Artesanos del Pan de Jengibre de Budapest y se retiró. A partir de entonces, los miembros de la Cooperativa tuvieron libertad para elaborar la tarta Dobos original, cuya composición y forma queda definida en 2017 por decreto ministerial en el *Código Alimentario* húngaro de esta forma: *"es un pastel circular, de cinco láminas de bizcocho dobos del mismo grosor, relleno de crema dobos. La parte superior de la tarta dobos es una capa elaborada de azúcar caramelizado de color marrón dorado"*.

La Comisión de Hungarikum incluyó la tarta Dobos en la Colección de Hungarikums en 2019.



Las campanas doblan por ti

El asedio de Belgrado, 1456

Tras la caída de Constantinopla en 1453, el terror se apoderó del mundo cristiano. Hungría se convirtió en la defensora de Europa contra los ejércitos otomanos que marchaban hacia el norte. En iglesias y monasterios se rezaba por el éxito de los húngaros. Por eso, la Victoria de Belgrado (en húngaro: Nándorfehérvári Diadal), en la confluencia del Danubio y el río Sava, se convirtió en una de las victorias más famosas de la historia mundial. El castillo fue defendido por Mihály Szilágyi, que decidió el destino de la batalla con su repentina salida. El ejército salvador llegó dirigido por su cuñado, János Hunyadi, sobre quien los pueblos balcánicos cantan epopeyas heroicas. Los cruzados estaban dirigidos por Juan Capistrano, un monje franciscano procedente de Italia, que confesó a Hunyadi, enfermo de muerte, y le administró la extremaunción. Pocas semanas después, él mismo cayó víctima de la peste que asolaba el campamento. La legendaria hazaña de Tito Dugovic, un soldado que luchó en el muro, fue relatada por el historiador contemporáneo Antonio Bonfini: *"No pudiendo evitar que izara su bandera en la torre, abrazó al turco y, saltando desde lo alto, lo arrastró consigo"*. El cuadro de Sándor Wágner, titulado El sacrificio de Tito Dugovics, puede verse en la Galería Nacional de Hungría. La deslumbrante victoria contra la superioridad numérica ha sido un tema recurrente para los artistas desde entonces. Su recuerdo perdura en frescos, pinturas, códices, obras literarias y musicales de todo el mundo. Para dar gracias por la victoria, el papa dictó una orden para que tañeran todas las campanas al mediodía, una costumbre que cada día recuerda al cristianismo el triunfo de 1456.



Oración por la nación

La abadía benedictina de Pannonhalma

El monasterio fue construido en el año 996. Es, sin duda, el único edificio de la Cuenca de los Cárpatos que ha estado habitado ininterrumpidamente desde aquella fecha. Su evolución ha sido paulatina, excepto un siglo de decadencia, cuando sus murallas sagradas se utilizaron como fortaleza durante las guerras contra los turcos. Desde hace unos mil años, la "casa" cumple la misión que le asignaron su fundador, el Gran Príncipe Géza, y su sucesor, el rey San Esteban. Y esta no es otra que, en armonía con el espíritu de su orden y de su trabajo diario, rezar por el bienestar y la prosperidad del país. Estas oraciones se siguen recitando hoy en día. En la Edad Media, Pannonhalma era *locus credibilis* del Reino de Hungría, una institución legal parecida a la notaría, donde los monjes eruditos expedían fueros y documentos legales. La abadía ha fundado escuelas a la vez que prestaba servicios eclesiásticos. Su biblioteca conserva más de 300.000 volúmenes, convirtiéndose así en la mayor colección de libros del mundo de la orden benedictina. Su conjunto arquitectónico, su pinacoteca, su tesorería y su cultura herborista y vinícola la convierten en un valor destacado del país, pero su mayor fortaleza es su carisma espiritual con el que sirve a la nación húngara.

La milenaria abadía benedictina de Pannonhalma y su entorno natural fue inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 1996, por lo que en base a la Ley Hungarikum de 2012, la Comisión de Hungarikum lo incluyó en la lista de Hungarikums.



La Edad de Oro de Transilvania

Gábor Bethlen

"La Transilvania independiente tuvo más príncipes que décadas [...] pero cuando decimos "el Príncipe" con un énfasis especial, todo transilvano piensa al unísono en Gábor Bethlen", escribió el historiador László Makkai. En los siglos XVI y XVII, cuando el Reino de Hungría se dividió en tres partes, Transilvania fue el Estado húngaro. La infancia de Gábor Bethlen transcurrió entre las amenazas de los Habsburgo y los turcos, "entre dos paganos". Desde muy joven luchó contra ambos en los ejércitos de sus predecesores por una única patria.

Conoció de cerca los entresijos de la diplomacia en Praga, cuando formó parte de la delegación transilvana que acompañó a Zsigmond Báthory durante las negociaciones con el emperador Rodolfo. Participó en la Guerra de Independencia de Bocskai en 1604 y movió de una forma asombrosamente compleja los hilos de la política, pero siempre con el objetivo en su mente de mantener la independencia de Transilvania. La Dieta de Kolozsvár le eligió Príncipe en 1613. La posteridad considera los 13 años de su reinado como la edad de oro de Transilvania. Su corte renacentista de Gyulafehérvár (actualmente Alba Iulia, Rumania), a la que las potencias europeas de la época enviaron un embajador, se caracterizaba por un orden interno basado en el mérito, ingresos estatales seguros, un ejército fuerte y una política exterior estable. Zsigmond Móricz, autor de la trilogía *Transilvania*, reflexiona así sobre su protagonista: "Buscaba un héroe nacional sobre el que escribir una novela, alguien que hubiera logrado hacer grandes cosas con este pueblo... Así fue como me quedé con Gábor Bethlen, en quien encontré de inmediato muchos rasgos simpáticos: un niño huérfano, un hombre que se hizo a sí mismo y un húngaro hasta la médula en todos sus propósitos". Sus hazañas y su personalidad se reflejan en una infinidad de obras científicas y literarias, pinturas, grabados y esculturas. Muchas instituciones llevan su nombre y su retrato lo podemos ver diariamente en el billete de dos mil forint.



GABRIEL BETHLEN D. G. PRINCEPS TRANSILVANIAE. PART. REGNI HUNGARIE. DOMINVS ET SICVLORVM COMES, ETC.

El pasado se puede revivir

El método Kassai de tiro con arco a caballo

En las 15 hectáreas del valle de Kassai, en Kaposmérő, condado de Somogy, pastan búfalos negros, cerdos mangalica, ovejas racka, caballos y otros animales. Estas razas autóctonas húngaras viven al aire libre en la zona rodeada de bosques, campos y arroyos. El complejo está formado por establos, yurtas, caballeriza, un hipódromo, una sala de hípica, talleres y edificios de servicios. Aquí nació el tiro con arco a caballo moderno, que practica Lajos Kassai con su equipo desde 1988. El fundador se interesó por el legendario arco de nuestros antepasados. Lo estudió y creó una versión actualizada con materiales modernos. Probó el arma a caballo y, gracias a un riguroso entrenamiento, creó un sistema y trazó una senda. Muchos de quienes lo vieron se interesaron por esta actividad. De esta forma nació un nuevo deporte húngaro que incluso podría llamar a la puerta de los Juegos Olímpicos. La competición consiste en galopar a caballo a lo largo de una pista de 99 metros y en estos 20 segundos tirar con el arco desde tres posiciones –inclinado hacia delante, de lado y hacia atrás– para acertar en la diana. Se necesita una maravillosa armonía entre hombre, animal y arma para triunfar. En 2016, la película de Géza Kaszás “El arquero a caballo” fue uno de los mayores éxitos del año en los cines nacionales. La misión cultural de Lajos Kassai es cada vez más conocida en todo el mundo. Desde Canadá hasta el Extremo Oriente han adoptado esta rama deportiva que desde hace varios años cuenta con su propio campeonato mundial. Lajos Kassai es una estrella célebre en China y en Hollywood se confía en él como experto e instructor de escenas de tiro con arco a caballo. En la superproducción de 2017 *La gran muralla*, ayudó con sus consejos al protagonista Matt Damon.

La Comisión de Hungarikum incluyó el método Kassai de tiro con arco a caballo en la Colección de Hungarikums en 2013.



El orgullo de la cocina húngara

Paprika de Kalocsa

Su tierra natal es el municipio de Kalocsa. Antaño fue la llanura aluvial del Danubio, por lo que el suelo es perfecto para su cultivo y, además, el abundante sol también hace madurar la planta. La variedad de paprika que hoy conocemos como "édesnemes" (dulce) antes era picante, pero la despojaron de su acritud mediante el remojo. En los años 30, una coincidencia ayudó a los productores a obtener la variedad dulce actual. Sus semillas son ricas en aceite y es lo que le da el perfecto color marrón rojizo intenso, la textura aterciopelada y su sabor único. Antes se cultivaban a partir de plántulas, pero cuando en los años setenta el instituto de investigación -fundado a principios del siglo XX- logró producir semillas resistentes a las heladas, ya se pudieron sembrar directamente en el campo. Los brotes que germinan se llenan de hermosas flores blancas y los tallos verdes dan su fruto rojo. Al ser tricolor, se llama a la paprika "la planta más húngara". En época de cosecha, a partir del mes septiembre, las ristras de pimientos secos, que las mujeres cortaban y ataban con destreza mientras cantaban, se convertían en los adornos de los pórticos de las casas. Todavía hoy se pueden ver en algunos, aunque hoy en día la mayor parte de la paprika se seca con máquinas y se muele en molinos especiales. La paprika de Kalocsa es una petición frecuente de los húngaros residentes en el extranjero, al igual que es un práctico regalo para los turistas que visitan Hungría. Es uno de los productos más codiciados de nuestra agricultura, una delicatessen en las tiendas y es utilizado por cocineros de fama mundial. Pero, ante todo, este condimento es un elemento básico de la cocina húngara; sin la paprika no se pueden preparar la sopa húngara gulash, el estofado o la sopa de pescado. La Comisión de Hungarikum incluyó la paprika molida de Kalocsa en la Colección de Hungarikums en 2014.



El pintor solitario

Tivadar Kosztká Csontvály

Cuando sus cuadros fueron expuestos en París, Picasso contempló la exposición durante largo tiempo en soledad después de la hora de cierre. Cuando por fin salió, exclamó: "No sabía que aparte de mí existiera otro gran pintor en nuestro siglo". Sin embargo, la vida de Csontvály no comenzó encaminada hacia el arte. Nació en Kisszeben, condado de Sáros, en 1853. Siguiendo la profesión de su padre, se hizo farmacéutico. A los veintisiete años, dibujó el carro de bueyes que se encontraba frente a la farmacia en el dorso de una receta médica. Su jefe lo vio y exclamó: "¡Pero si usted ha nacido para ser pintor!". Y, entonces, el propio Csontvály oyó una voz del cielo: *"Te convertirás en el pintor simbólico más grande del mundo. Más grande que Rafael"*. Entonces se fue a Roma a estudiar a los clásicos. Pero ese no era su mundo. Consideró los tesoros del Vaticano como pinturas que reflejaban un espíritu ajeno, que no era real, que distaba mucho de la naturaleza. Trabajó como farmacéutico hasta los cuarenta y un años para luego convertirse en pintor. Viajó y pintó por el Mediterráneo, los Balcanes y Hungría. El cedro libanés, las ruinas antiguas y el paisaje de los montes de Tatra son algunos de sus temas inolvidables. Como asceta, sólo vivía para pintar. Según János Pilinszky: *"El arte de Csontvály, al igual que el mundo conocido, es un secreto a voces: sus colores son vivos, pero en realidad surgen desde dentro, desde una fuente de luz inconfundible, ilocalizable: desde la omnisciencia inocente del poder del alma"*.

La República Soviética Húngara le arrebató todo lo que tenía y murió en circunstancias miserables en 1919. Sus herederos querían malvender sus cuadros a precio de lienzo a vendedores ambulantes, pero el arquitecto Gedeon Gerlóczy consiguió salvarlos para la posteridad. La mayoría de sus obras se encuentran en la ciudad de Pécs y en la Galería Nacional de Budapest.



Un guardián inteligente

El mudi

Tal vez es el perro pastor de raza autóctona húngara menos conocido. Sus orígenes se remontan a 200-300 años y sus ancestros pudieron ser algún tipo de Spitz. Hasta principios del siglo XX fue criado casi exclusivamente por pastores, pero en la década de 1930 se convirtió en una raza registrada. Se utilizaba principalmente para pastorear ganado bovino, pero también lo empleaban pastores de ovejas y porqueros. Como perro de trabajo, el aspecto no era un factor importante para cuidar a los animales, por lo que a primera vista este animal de tamaño mediano, pelo brillante y orejas rectas podría parecer incluso una mezcla. Petőfi también se fijó en esta última característica, porque siempre le ordenaba a su perro Morzsa "¡Eriza las orejas!". A los demás perros pastores no les habría podido decir que lo hicieran, les hubiera sido imposible realizar tal demostración. El pelaje del mudi puede ser negro, rojo, marrón, ceniciento y descolorido. Destaca entre ellos el "cifra", o sea, de pelaje "mosaico", que es blanco y negro o marrón y blanco. Su vista, su oído y, sobre todo su olfato, son excelentes. Es un perro guardián perfecto, alerta de inmediato ante acontecimientos inusuales, pero el puli o el pumi son mucho más ladrones y mordedores que el mudi. Su mayor valor es su excepcional inteligencia. Es fácil de adiestrar, es extremadamente atento y siempre está pendiente de las órdenes de su dueño. Precisamente por eso no se le debe dejar solo durante demasiado tiempo. Le encantane incluso exige- cuidados, ejercicio y juego. Si siente el cariño, se acostumbrará al orden del día, no será intrusivo y esperará pacientemente su turno. Conserva su naturaleza alegre hasta el final de su vida y los niños siempre podrán contar con su entusiasta compañía. A ellos les permite todo; de hecho, a menudo hay que vigilarlo para que no sufra "el exceso de cariño".

La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el mudi, en la Colección de Hungarikums en 2017.



Fanático de la seguridad

Béla Barényi

Nació en una familia austrohúngara en 1907. Tenía menos de 20 años cuando ideó las bases del diseño del VW Escarabajo, el coche del pueblo. Trabajó desde 1939 hasta 1972 en la fábrica Mercedes-Daimler-Benz. Según cuentan en una entrevista, dijo en una reunión: "Señores, ¡ustedes aquí lo están haciendo todo mal!" Elaboró un nuevo chasis que sufría menos sacudidas y, sobre todo, era más seguro que sus predecesores. En 1994 se convirtió en el único miembro vivo del Salón de la Fama del Automóvil de Detroit. Tras la Segunda Guerra Mundial trabajó en la seguridad del automovilismo. En 1951 patentó el concepto de la zona de deformación, que aún hoy define el diseño de las carrocerías. Diseñó un modelo con la célula de pasajeros más rígida, que lo hacía menos vulnerable y protegía mejor a los ocupantes. Lo llamó "estructura de absorción de energía". Él fue quien introdujo las pruebas de choque en el centro de pruebas de Mercedes. Creó más de 2.500 inventos. Tras la caída del comunismo, declaró lo siguiente acerca de su identidad nacional: *"Soy medio húngaro, pero mi corazón es completamente de los húngaros desde el momento en que cayó el telón de acero"*. A principios de los 90, Barényi utilizó su nombre para promocionar el sistema de seguridad de los coches Mercedes y la página web oficial de la empresa dedica una sección especial a su carrera. El ingeniero murió en Böblingen (Alemania) en 1997. La carretera que lleva a la fábrica de Mercedes en Kecskemét desde la autopista M5 se llama Béla Barényi.



Salvaje, orgulloso y alegre El Csárdás (La zarda)

En cuanto piensas en una csárda (taberna), ya te entran ganas de ir, porque allí seguro que lo pasarás bien. Es un lugar donde al cliente le entran ganas de bailar, mientras disfruta de una deliciosa comida y una excelente música gitana. Y ese baile... ¡es el Csárdás! Los pies se balancean, las botas brillan, las caderas se mueven, las faldas ondean, la banda toca, el violinista se marca un solo. Lento al principio, luego fuerte, a veces movido, luego ligero, rápido al final. Así es la danza folclórica tradicional húngara. Igual que nosotros, los húngaros. Su origen se remonta los verbunkos del siglo XVIII, que se utilizaban como baile de reclutamiento en las tabernas. El Csárdás es básicamente un baile en pareja, el hombre y la mujer bailan abrazados. Sin embargo, cuando los bailarines se sueltan siguen pensando en el otro: se provocan, juguetean, atraen a su pareja. Es un verdadero lenguaje corporal, todo lo importante se puede decir y expresar con este baile. Antiguamente, las más astutas mujeres del pueblo ya sabían desde el primer paso del soltero si pronto bailarían en la boda. El ritmo es de dos cuartos o de cuatro cuartos y es esta pulsación lo que lo hace tan variado. Está muy extendido por toda la cuenca de los Cárpatos. Es un espectáculo deslumbrante contemplar este baile con los trajes folclóricos y es una sensación cautivadora formar parte de él. Los compositores clásicos no pudieron resistirse al encanto del csárdás. Ferenc Liszt, Brahms, Chaikovski, Johann Strauss hijo o el más famoso de los compositores de csárdás, Vittorio Monti, se inspiraron en esta vigorosa música húngara.



Budapest

Los paseos de las orillas del Danubio, el barrio del Castillo de Buda y la Avenida Andrásy

En nuestra capital, si a los guías no les apetece no tienen que decir ni una sola palabra. Basta con mostrar la ciudad desde el Bastión de los Pescadores para que los turistas se queden boquiabiertos y se pregunten: ¿Pero esto es posible? Aunque si les apetece, pueden hablar de muchas cosas. Pueden contar que el aspecto actual de Budapest se construyó en gran medida durante la segunda mitad del siglo XIX. Su uniformidad la hace muy especial en comparación con otras grandes ciudades. Esta situación excepcional se debe también a sus características geográficas. Por el lado de Buda, la ciudad limita con una cadena montañosa de miradores naturales; enfrente se encuentra la llanura de Pest y, en el medio, el Danubio. Es difícil competir con esto. Los guías seguramente describirán la estructura medieval del Barrio del Castillo, los edificios centenarios y modernos del Palacio Real, el Parlamento con las vistas panorámicas y los puentes que se elevan sobre las aguas del río Danubio. Añadirán, además, el Monumento del Milenio en la Plaza de los Héroes, ubicado entre el Museo de Bellas Artes y el Palacio de Exposiciones, la avenida Andrásy bordeada con sus palacetes, las estatuas de la plaza Kodály y el pequeño tren subterráneo -el segundo del mundo después de Londres- que pasa por debajo de la avenida. Así veía nuestra capital el escritor alemán Erich Maria Remarque: *"Tú eres la primavera, tú eres Budapest, donde en las tardes calurosas todo hombre sensato pasea a orillas del Danubio, bajo la luz plateada de la luna, bajo la fragancia de los castaños en flor"*. El conjunto de las orillas del Danubio, el barrio del Castillo de Buda y la Avenida Andrásy fue inscrito en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 2002, por lo que en base a la Ley Hungarikum de 2012, la Comisión de Hungarikum lo incluyó en la lista de Hungarikums.



El triunfo de la cultura

El distrito Zsolnay de la ciudad de Pécs

Este singular espacio comunitario no sólo tiene impacto sobre la vida cultural de Pécs o el Transdanubio Meridional, sino sobre toda la nación húngara. La propia fábrica de cerámica fue fundada en 1853 por la familia Zsolnay y en pocas décadas alcanzó fama mundial. Además de utensilios de uso cotidiano, la empresa producía objetos decorativos y materiales de construcción y durante el periodo Art Nouveau casi todos los grandes proyectos de construcción encargaban productos a la fábrica Zsolnay. Tras la Gran Guerra la empresa logró recuperarse, pero la nacionalización comunista puso fin a casi un siglo de éxitos. Durante un tiempo en su edificio funcionó una fábrica de cables. La ciudad de Pécs ganó la candidatura para ser Capital Europea de la Cultura en 2010 y el municipio convirtió el complejo de cinco hectáreas con la financiación de 11.000 millones de HUF que obtuvo de la UE y del Gobierno. Se reformaron ocho edificios protegidos y se construyeron otros nuevos. La antigua ciudad industrial se convirtió en un centro cultural. Ochenta y cinco obras de arte al aire libre vuelven a estar expuestas en la zona. El distrito actual se divide en el Barrio de las Artes, el Barrio Creativo, el Barrio Infantil y Familiar y el Barrio Universitario con la Facultad de Artes de la Universidad de Pécs. El público puede disfrutar de conciertos, conferencias, charlas y exposiciones y en el Mausoleo de los Zsolnay el visitante puede rendir homenaje a los fundadores. Una de las exposiciones más importantes es la colección Gyugyi, que contiene cientos de piezas de cerámica curiosas; entre ellas, un plato pintado por József Rippl-Rónai y firmado por Vilmos Zsolnay.

La Comisión de Hungarikum incluyó el barrio de Zsolnay, en Pécs, en la Colección de Hungarikums en 2014.



¡Qué viva el equilibrio! El Gömböc (gomboc en español)

Dos de las 200 especies de tortugas del mundo tienen capacidades con esta forma peculiar, lo que ayuda al animal a volverse si, por ejemplo, una ola le ha dado la vuelta. Ésta es la propiedad del primer cuerpo sólido conocido que vuelve a una posición de equilibrio estable, independientemente de su posición de inicio. El matemático ruso Vladimir Igorevich Arnold ya conjeturó sobre su existencia en 1995. La pareja formada por el académico Gábor Domokos y su alumno Péter Várkonyi experimentó y reflexionó sobre la cuestión hasta que, en 2006, encontraron por eliminación una forma -similar a una esfera- que se detiene siempre en el mismo punto. Una fresadora automatizada dirigida por un ordenador puede producirla. Su material puede ser de latón, mármol, plexiglás o una mezcla especial. La pieza más pequeña que se ha fabricado mide sesenta y ocho milímetros. En teoría no hay límite para su tamaño, pero no se han fabricado piezas de más de cincuenta centímetros de diámetro, porque su enorme peso hace que el más mínimo daño destruya su capacidad de equilibrio. No es un objeto de utilidad, pero se puede considerar como una obra de arte. Es un placer tenerlo en las manos. Su movimiento, que va disminuyendo muy lentamente hasta su completa parada, para muchos resulta calmante y su observación tiene efectos relajantes. La palabra "gömböc" se ha convertido en una de las palabras húngaras más conocidas en el mundo. A las dos semanas de su primera publicación, estaba en la red en 30 idiomas, incluido el chino, todos deletreados en húngaro con la "ö" acentuada. El interés que despierta es enorme. Los ejemplares de gömböc numerados se pueden apreciar en las instituciones más famosas del extranjero y de nuestro país.



En la alegría, en la tristeza La canción clásica húngara

Esta música lleva sonando al menos doscientos años y llena de consuelo, esperanza o felicidad los corazones de sus oyentes. A finales del siglo XVIII, la sociedad húngara necesitaba una forma nacional de entretenimiento. En esa época nació la canción napolitana italiana, la polca polaca, el romance ruso y la chanson francesa. La canción húngara se formó bajo la influencia del verbunk y de la música clásica vienesa. No hace tanto tiempo que las melodías de la canción popular húngara podían escucharse en casi todos los lugares públicos, en teatros, restaurantes y tabernas. Incluso los extranjeros que no hablaban húngaro se divertían mucho con la música gitana y a menudo aprendían las letras de nuestras canciones. Hoy en día es un género popular en los escenarios y una parte imprescindible de bodas, cenas y cuando se va de copas con los amigos. Un buen primo, el violinista líder de la banda, sabe qué melodía tiene que tocar sólo mirando a los ojos del oyente. Y hay decenas de miles de ellas. Compositores destacados como Béni Egressy, Elemér Szentirmay, Loránd Fráter, Pista Dankó han compuesto muchas canciones, frecuentemente utilizando textos de literatos de renombre como Sándor Petőfi, Mihály Tompa, Kálmán Thaly, Géza Gárdonyi, Endre Ady o István Tömörkény. Varios compositores han compuesto melodías para el poema de Lajos Pósa, Húngaro soy. El primer verso de la obra es una de las estrofas más bellas del género:

*Húngaro soy, húngaro, porque húngaro nací,
canciones húngaras cantaba mi nodriza sobre mí.
Mi madre en húngaro a rezar me enseñó,
Y a amarte, a ti, mi patria querida".*

La Comisión de Hungarikum incluyó la canción clásica húngara en la Colección de Hungarikums en 2014.



Madurado por el moho noble

Salami de invierno Herz Classic

Su receta, que sigue siendo secreta, fue creada en 1888 por Ármín Herz, un comerciante de productos alimenticios de Budapest. El manjar que hoy se elabora en Szeged sigue desde entonces la receta original. Para su fabricación solamente se utilizan cerdos de más de un año y de 150 kilos como mínimo, con una carne característicamente roja y de textura suelta. Esto es muy importante, porque sólo con materias primas excelentes se puede producir salami de invierno de calidad. Para la elaboración se utiliza la técnica de deshuesado en caliente. Se eliminan los tendones y la grasa más blanda y se condimenta con pimienta blanca y pimienta de Jamaica. El relleno se realiza mediante una maquinaria que no daña la mezcla. Las lonchas del salami así confeccionado tienen un aspecto impecable cuando se cortan, así se conoce en el vocabulario técnico: corte sano. A continuación, se procede al ahumado. Éste se realiza con madera de haya secada durante dos años y el proceso dura casi dos semanas. El proceso de maduración de cien días le da su aroma, pero lo que realmente lo hace único es el moho noble que habita en el edificio de ahumado. Este manjar es inimitable. Si alguien pudiera hacerse con la receta original, le sería imposible reproducir el sistema de preparación específico y las condiciones necesarias. De esta forma, podemos estar seguros de que este tesoro nacional seguirá siendo perfecto tal y como es ahora, para la mayor alegría de los húngaros y extranjeros. La Comisión de Hungarikum incluyó el salami de invierno Herz Classic en la Colección de Hungarikums en 2014.



Gracias a ti ganamos una hermosa patria para los hijos de Bendegúz

El rey Attila, el Huno

Esto es lo que escribió István Nemeskürty para la introducción de la ópera rock *Attila, La espada de Dios*: "Según investigaciones recientes, Attila tenía la intención de unificar Europa e incluso llegó a colaborar con generales del Imperio Romano. No llegó a atacar a Roma, porque el Papa se presentó ante él y le rogó que diera marcha atrás. De este acontecimiento da testimonio el famoso fresco de Rafael en el Vaticano. La base y el trasfondo de estas leyendas es el hecho de que en la corte de Attila trabajaban sacerdotes cristianos o funcionarios greco-bizantinos y romanos. San Jerónimo menciona con entusiasmo que los hunos cantaban salmos. Hasta el siglo XIX, los cronistas húngaros relataron la historia de Hungría con Attila. El mito de Attila forma parte tanto de los mitos germánicos como de los islandeses. En la cultura húngara, las leyendas que con mayor fuerza perduran son el mito de Csaba y el mito de la Espada de Dios. Según el segundo, un pastorcillo seguía las huellas de un becerro perdido que cojeaba y sangraba, de repente vio emerger de la tierra una espada con la punta hacia arriba. La cogió y se la llevó a Attila, quien la tomó por la espada de Dios y la consideró como símbolo de su poder. Incluso entre los tesoros de la corte real húngara de Béla IV y de Esteban V seguían custodiando la espada de Attila".



Nuestra sopa nacional

La sopa húngara gulyás (Gulash)

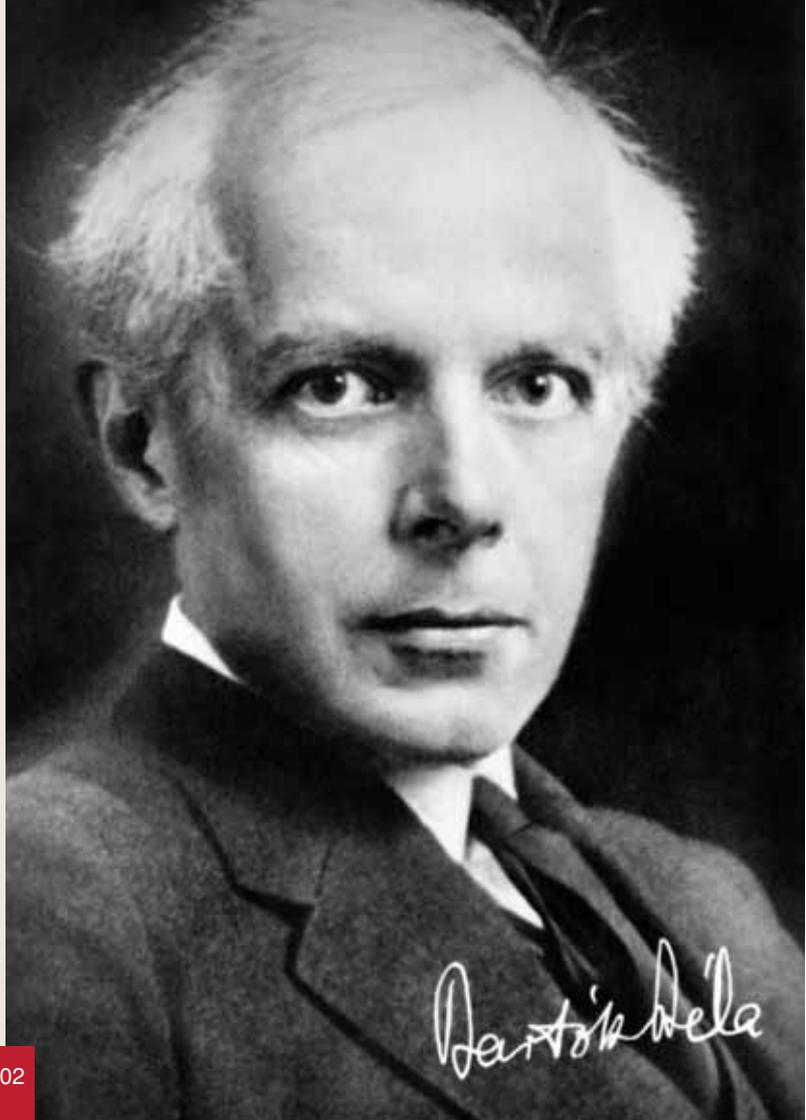
Es nuestro plato más famoso en el mundo. En los mejores restaurantes, en casi todos los transbordadores (ferrys) y refugios montañía aparece en la carta la "Gulaschsuppe". Es posible que un húngaro no pueda identificarla como tal después de probarla. Podemos constatar que en la mayoría de los casos sólo utilizan el nombre porque suena bien. Por ello, quizá merezca la pena dejar constancia de que nuestra sopa nacional no es una especie de guiso. Porque, por ejemplo, debe tener caldo, el cual, debido a las verduras y la carne que se cuece en él es aterciopelado, espeso y marrón. Esta carne solo puede ser de vacuno, mejor si es de vacuno gris, cortada en cubos. Debe llevar, además, gran cantidad de patatas, zanahorias y otras verduras. Debe notarse el sabor de las semillas de comino, el ajo y la cebolla. El color anteriormente citado se completa con la paprika molida. Esta receta se elaboró a principios del siglo XIX en la hostelería y en libros de cocina. Durante siglos los gulyás, los pastores, preparaban este plato al aire libre, al fuego, en un caldero porque de esta forma, les resultaba cómodo mientras cuidaban el ganado. El condimento puede variar de una región a otra. Existe el gulyás de Szeged, el gulyás del Alföld, el de Hortobágy, el gulash de caldero e incluso el gulyás de judías. La Comisión de Hungarikum incluyó en la sopa húngara Gulyás en la Colección de Hungarikums en 2017.



La fuente debe ser limpia

Béla Bartók

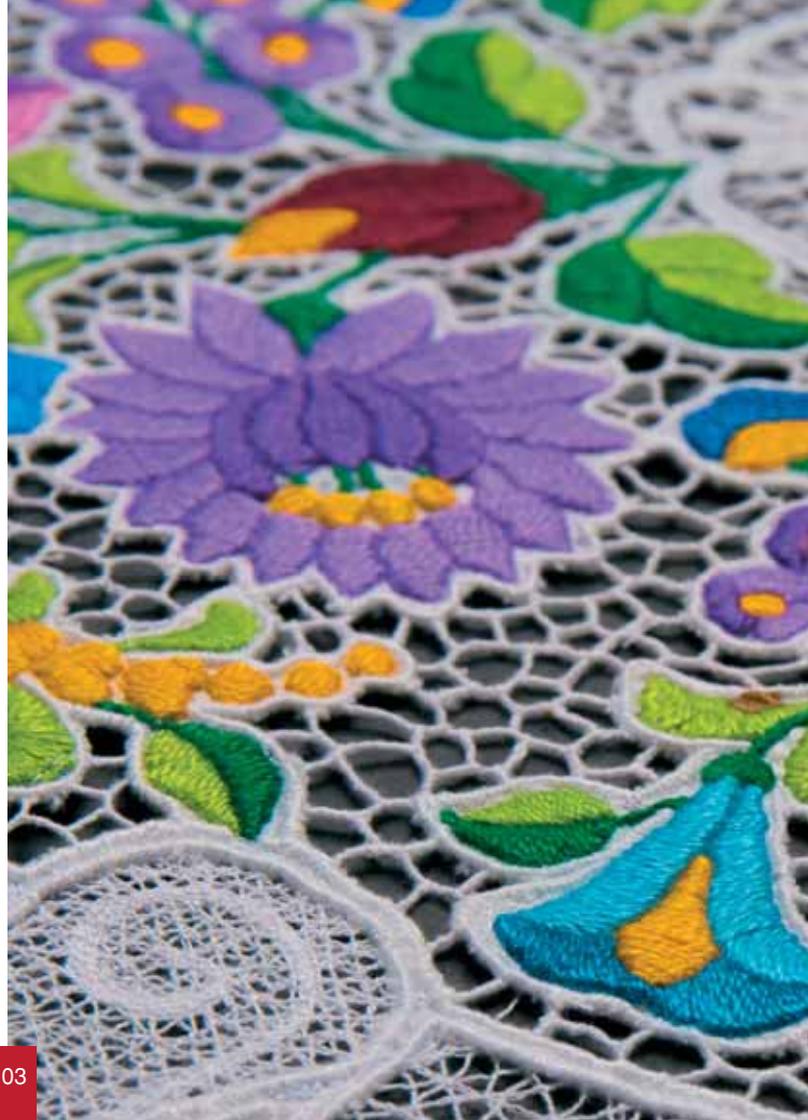
El compositor, pianista y etnomusicólogo nació en 1881 en Nagyszentmiklós. Tras graduarse en la Academia de Música en 1903, comenzó a recopilar música folclórica con un fonógrafo y a escribir composiciones modernas basadas en estas grabaciones. A partir de 1906 continuó esta labor en compañía de Zoltán Kodály, también compositor y folclorista. En 1935, Bartók fue elegido miembro de la Academia Húngara de Ciencias en reconocimiento a su labor en la etnomusicología. *"Los días más felices de mi vida fueron los que pasé en los pueblos, entre los campesinos"*, decía. El éxito del ballet *El príncipe de madera* y la ópera *El castillo de Barbazul* lo convirtió en un reconocido artista de la composición musical húngara moderna. A partir de entonces actuó con regularidad en las principales salas de concierto de todo el mundo, desde Estados Unidos hasta la Unión Soviética. Las obras para piano de Bartók *Allegro Barbaro* y *Al aire libre* son obras destacadas del género. Sus composiciones orquestales la *Suite de danzas* y la *Música para instrumentos de cuerdas, de percusión y celesta* se hicieron mundialmente famosas tras sus primeras interpretaciones. En *El mandarín* maravilloso, su estilo musical alcanzó su punto más radical. Estas obras lo elevaron al nivel de los dos innovadores musicales más famosos de su época, Arnold Schönberg e Igor Stravinsky. De adulto, se unió con su familia a la Iglesia Unitaria, la única confesión histórica fundada en Hungría. En 1940 huyó de la guerra a Estados Unidos, donde murió de leucemia en 1945. Sus restos fueron repatriados en 1988 y desde entonces, su sepultura conmemorativa en el cementerio de Farkasrét de Budapest rinde homenaje perpetuo a Béla Bartók.



Ya lo llevan en todo el mundo

Arte popular de Kalocsa

Los "algodones alegres" (cifra pamukos) son prendas de vestir multicolores bordadas a mano. Es la vestimenta más conocida de Kalocsa, y la llevan tanto chicas jóvenes como mujeres adultas. Los colores básicos son el rojo, el rosa y el amarillo, que le dan al vestido un aspecto extraordinariamente llamativo y vivo. Cubren la cabeza con el "fékető", un pañuelo bordado o bien, con un tocado hecho de perlitas coloridas. El siguiente grupo de edad viste con "algodones tristes". Eso no significa que se tenga que estar triste al vestirlo. Recibe este nombre porque tiene colores más sobrios. Los colores básicos son el azul y el morado, es más discreto, pero también más elegante. Tiempo atrás Hace tiempo las mujeres utilizaban su vestimenta para enviar mensajes que todo el mundo sabía interpretar. La mujer de la época se veía obligada a revelar su edad a través de su atuendo, pero también daba conocer a primera vista su estado civil, su posición social, su trabajo e incluso si tenía planes de viaje. Llevaba ropa diferente para ir de compras, de visita y, por supuesto, a la iglesia, pero las estaciones también influían en su elección. El "gran vestido de fiesta" de seda estaba muy protegido y sólo lo sacaban del armario para ocasiones especiales, acontecimientos familiares como bautizos, primeras comuniones, confirmaciones, bodas o para la gran misa. Estos costosos vestidos se guardaban y se heredaban de generación en generación y eran muy apreciados por las jóvenes y mujeres casadas de Kalocsa. El motivo principal del bordado es la rosa u otras flores del jardín. En los últimos años se ha puesto muy de moda en todo el mundo. Podíamos ver los motivos de Kalocsa en la ropa de famosas actrices y cantantes, incluso aparecía en los monos de los pilotos de la Fórmula 1, y también en el guante de un portero de fútbol mundialmente famoso (Iker Casillas).



Dedicada a Dios

Santa Margarita de la Casa de Árpád

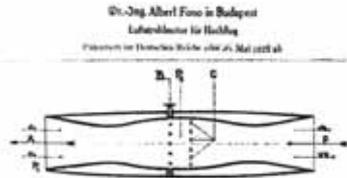
La familia real sobrevivió la invasión tártara en la segura zona costera del Reino de Hungría, en Dalmacia. El rey Béla IV ofreció al Creador a su hijo ya concebido por la liberación del país. Se produjo el milagro y el enemigo se retiró inesperadamente a Asia. Así, la princesa Margarita nacida en 1242 en Klissa, fue criada desde los tres años por las hermanas dominicas. Allí conoció la devoción incondicional a Dios, el espíritu de penitencia sin concesiones y la abnegada dedicación a los enfermos. No permitió que sus compañeras monjas le trataran como a una princesa. Tanto el rey polaco como el checo pidieron su mano sin éxito, pues porque en ambas ocasiones Margarita recordó a su padre que era él quien ya la había ofrecido al Salvador. Dios recompensó sus oraciones y su vida consagrada con milagros. Una sierva a la que salvó la vida declaró en las actas de canonización: *"Margarita era buena y santa, un modelo para todos nosotros. Más humilde que nosotras, las sirvientas"*. También tenía el don de la clarividencia. Hay pruebas que durante la guerra de su padre con los austriacos por Estiria vio con antelación la victoria húngara. Con rostro sosegado predijo la hora de su propia muerte a sus compañeras. Margarita murió a la edad de 28 años en 1270 en el convento construido por su padre en la isla de Nyulak (Isla de las Liebres), que hoy llamamos Isla Margarita en su memoria. Su vida inspiró innumerables artistas. Entre los escritores, podemos encontrar obras sobre la época y la vida de la princesa santa como *Los cautivos de Dios* de Géza Gárdonyi y la novela de János Kodolányi *Margarita la Beata*.



El pionero de la propulsión a chorro

Albert Fonó

Él también fue estudiante de la escuela secundaria luterana de Fasor de Budapest junto con Jenő Wigner y János Neumann. Sus profesores en la Universidad Politécnica fueron Miksa Bielek, Donát Bánki y Károly Zipernowsky. Hablaba inglés, alemán y francés, tocaba el piano y era un excelente esgrimista. Tras su graduación, trabajó en la planta de industria pesada Ganz y, gracias a una beca estatal, pudo viajar a varios países de Europa Occidental, donde trabajó en varias fábricas. Regresó a su patria en 1909 y pasó allí los siguientes cincuenta años. El primer invento de este ingeniero mecánico utiliza el principio de la propulsión a chorro y data de 1915 adelantándose cuarenta años a su implementación práctica. En 1928 desarrolló un sistema de propulsión para aviones que viajaban a gran altitud y más rápido que la velocidad del sonido, al que llamó motor a chorro de aire. Patentó 46 de sus ideas. Se interesó por la ingeniería del transporte, la metalurgia, la electrónica y por la ingeniería térmica. Realizó sus experimentos sobre el hidroplaneadores con Tódor Kármán. Desde 1968 fue miembro correspondiente de la Academia Internacional de Astronáutica. En 1980 la Sociedad Húngara de Astronáutica creó un premio con el nombre de Albert Fonó, que se concede anualmente a un científico espacial húngaro. Albert Fonó, la gran celebridad de la aviación moderna nació en 1881 y murió en 1972 en Budapest.



Tradición y renovación

La porcelana de Hollóháza

Es la fábrica de porcelana más antigua de Hungría, pues lleva funcionando desde 1777. Se estableció en Hollóháza, aprovechando los yacimientos de caolín y los bosques cercanos, imprescindibles para calentar los hornos. La planta, que entonces se conocía como "manufactura de vidrio", atraía a la mano de obra. Los trabajadores procedían de los pueblos de los alrededores, así como de la cercana Kassa. La fábrica construyó viviendas y una iglesia para ellos y también se esforzó por satisfacer sus necesidades sociales. Esta actitud fue correspondida por los trabajadores, que desde entonces siguen aportando su granito de arena con total entrega a esta maravillosa labor. El conocimiento del oficio se transmite a menudo en el seno de las familias, sumando generaciones que van formando parte de esta tradición centenaria. La fabricación de porcelana es un arte. Entre sus artistas se encuentran el pintor de fama mundial Endre Szász, el artista gráfico László Jurcsák o la actual dirección artística de la manufactura, Béla Bükki y Viktória Hatvany, así como su equipo de diseñadores y decoradores. La suma de sus diferentes estilos crea el universo peculiar de la porcelana de Hollóháza. Los colores tradicionales son principalmente el dorado, el amarillo y el verde, y los motivos, las flores. Por supuesto, la tecnología de producción ha cambiado: ya no es necesario talar bosques para generar energía; las herramientas modernas ayudan a crear productos artesanos de calidad. Los artistas deben trabajar las piezas cincuenta y hasta cien veces antes de terminarlas. La filosofía de la manufactura es no solo crear piezas exclusivas, sino convertir la porcelana de Hollóháza en la porcelana de las celebraciones y de la vida cotidiana de los húngaros, siguiendo fielmente su lema: "Tradición y renovación".

La Comisión de Hungarikum incluyó la porcelana de Hollóháza en la Colección de Hungarikums en 2017.



El "delfín húngaro"

Alfréd Hajós

Fue el primer héroe de la historia olímpica húngara. Consiguio dos victorias en 1896 en Atenas, en los primeros Juegos modernos. No lo tuvo fácil. Este estudiante de 18 años de la universidad politécnica se entrenaba en Budapest, en las aguas termales del Balneario Rudas, a 27 grados, pero después tuvo que competir el 11 de abril en las aguas saladas de la bahía de Zea, a 10 grados, *"Me lancé como un salvaje al agua fría que me cortaba la carne"*, escribió Alfréd Hajós en sus memorias. Protegió su cuerpo cubriéndolo con sebo y, en la prueba de los 100 metros, llegó a meta con un cuerpo de ventaja y una marca de 1 minuto y 22 segundos. En su honor sonaron los primeros acordes de Gott erhalte (Himno nacional del Imperio austrohúngaro), pero los húngaros hicieron callar la orquesta y le cantaron el Himno húngaro. Una hora más tarde llamaron a salida los nadadores de los 1.200 metros. En mar abierto, desde la cubierta de un vapor, se dio el pistoletazo de salida y los competidores saltaron al agua. Hajós ganó por un amplio margen, con 18 minutos y 22 segundos. Al día siguiente, los periódicos griegos apodaron a nuestro bicampeón olímpico como "delfín húngaro" y la prensa nacional no escatimó elogios. A su regreso, cientos de personas le dieron la bienvenida en la estación de tren de Keleti. Era el típico "deportista polifacético" de la época. Compitió en atletismo, jugó el primer partido de la selección húngara de fútbol y más tarde fue seleccionador del equipo nacional. También alcanzó grandes éxitos como arquitecto. De Pozsony (la actual Bratislava) a Kolozsvár (la actual Cluj-Napoca), diseñó numerosos edificios públicos. Entre sus obras más famosas está el Hotel Aranybika de Debrecen, el estadio de fútbol de Újpest y la piscina deportiva de la Isla Margarita, que hoy lleva su nombre. En 1924 Alfréd Hajós ganó una medalla de plata en el concurso de arte de los Juegos Olímpicos de París, junto con Dezső Lauber por el diseño de un estadio.



Una auténtica estrella mundial

El vizsla húngaro de pelo corto

Es una de las nueve razas caninas autóctonas húngaras. Sus antepasados llegaron a la cuenca de los Cárpatos acompañando al pueblo. Debieron de ayudar a Hunor y Magor en la caza del *Ciervo Maravilloso*, ya que en la Crónica Ilustrada húngara de alrededor de 1360 los príncipes hermanos aparecen acompañados de perros que se parecen mucho al vizsla. Esta raza está inscrita en la lista internacional de criadores caninos desde 1935. Es extremadamente ágil y realiza con ganas las tareas que se le asignen. Sus preferidas son la búsqueda, el olfateo, nadar o devolver algo a su dueño, al que siempre está muy unido. Se considera un miembro de pleno derecho de la familia, siempre quiere que lo toquen y lo acaricien. Debido a su pelaje corto se le puede tener dentro de casa, pero necesita que lo saquen a pasear al menos dos veces al día. Se dice que, entre todos los perros, es al vizsla al que el húngaro formó a su imagen y semejanza. Son ingeniosos, les gusta jugar y trabajar, ya que originariamente eran perros de caza e incluso lleva el *húngaro* en su nombre. Es uno de los mejores reclamos de nuestro país. La web está llena de imágenes nacionales e internacionales que muestran su conmovedora bondad, su capacidad de aprendizaje y sus victorias en competiciones. No es exagerado decir que son admirados de América a Australia, de Brasil a Alemania. Frakk, un vizsla, es nuestro "perro de dibujos animados" nacional, el favorito de todos, quizás incluso es el favorito secreto de Lucrecia, la gata que siempre le incomoda.

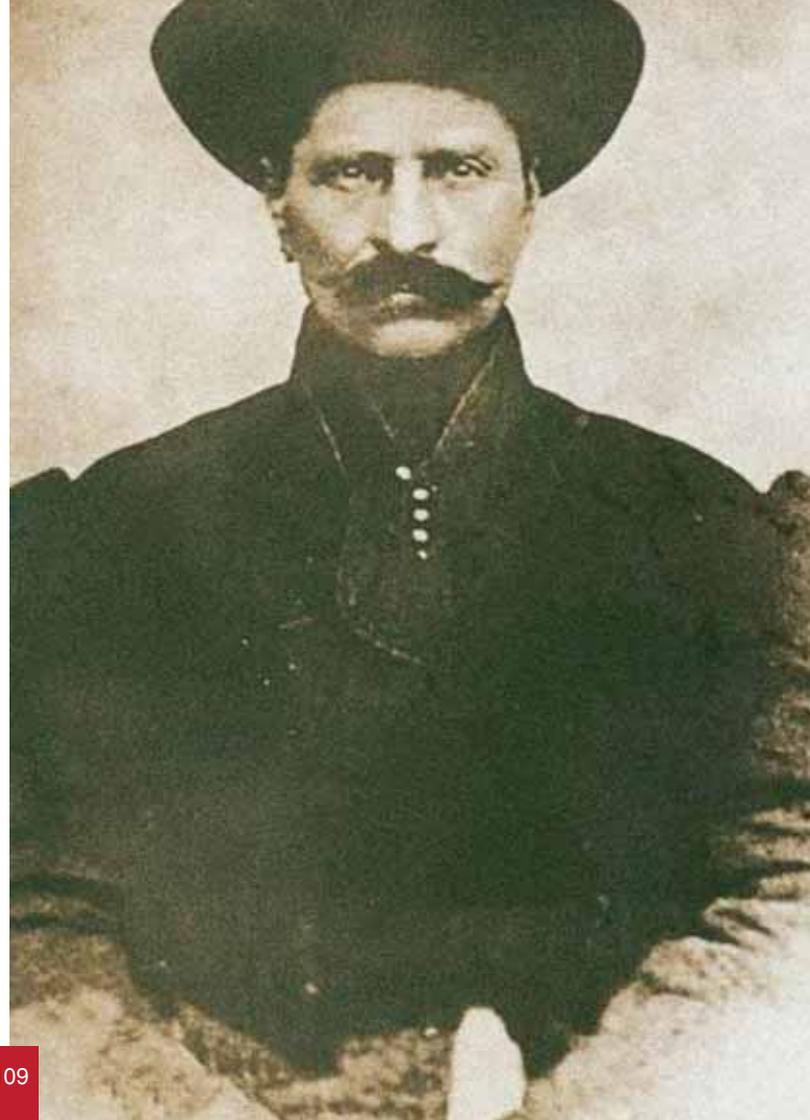
La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el vizsla húngaro de pelo corto, en la Colección de Hungarikums en 2017.



El rey de los forajidos

Sándor Rózsa

Se decía por aquel entonces que había nacido con la estrella de la suerte. Nació en 1813, en algún lugar de los suburbios de Szeged. Su padre fue ahorcado por robar un caballo y él cometió su primer delito a los 23 años robando dos vacas estériles. Fue condenado a un año y medio de cárcel, pero escapó de la prisión de Szeged. A partir de entonces huyó, asesinó, robó y saqueó. Se le atribuyen al menos 60 crímenes. Un cartel de busca y captura describe así a Sándor Rózsa: "pequeño y corpulento, pelo rubio, bigote respingón, ojos grises, mirada sombría, cara delgada, nariz larga, boca amplia, dentadura completa y limpia, las orejas grandes. Lleva sombrero redondo negro, pantalón azul oscuro de botones amarillos, chaleco o chaqueta". Viaja a veces en carreta, a veces a pie, a veces a caballo". Según el romance del forajido, siempre robaba a los que tenían en abundancia para dárselo a los pobres. Durante la Guerra de la Independencia de 1848-49 recibió una carta de indulto de Kossuth, que el propio Jókai le entregó. Sándor Rózsa cumplió la condición del gobernador de reunir una tropa libre de 150 hombres. Su ejército de bandidos se distinguió sobre todo en las batallas del sur de Hungría. Pero pronto disolvieron la revoltosa y a menudo brutal banda. Rózsa reanudó entonces su vida anterior y en 1857 volvió a estar en manos de la justicia. Fue liberado mediante amnistía en 1868, pero a sus 55 años fue incapaz de tomar el buen camino. En esta época ideó el primer robo de trenes en Europa. Descarriló un tren entre Kistelek y Kiskunfélegyháza, pero en el tiroteo posterior sufrió una herida en la rodilla y fue capturado de nuevo. Acabó su vida en la prisión de Szamosújvár en 1878. El personaje de Sándor Rózsa inspiró innumerables obras literarias, exposiciones y películas. También ha sido inmortalizado por comunicados de prensa contemporáneos, documentos de archivos, pero sobre todo canciones populares, leyendas e incluso canciones de rock.



La Pantera Negra

Gyula Grosics

Uno de los mejores guardametas de nuestro tiempo, el campeón mundial alemán Manuel Neuer, es adorado por el público por sus salidas atrevidas. Ha tenido muy buen ejemplo a seguir. Gyula Grosics, en los años 50, en la formación 3-2-5 de la época, jugaba prácticamente como cuarto defensa cuando sus compañeros tenían la pelota. De este modo, mejoraba la defensa de su equipo. No se limitaba a chutar el balón fuera del campo, sino que a menudo la cogía e inmediatamente la pasaba a la línea de Puskás y compañía, que arrollaban al otro equipo con una lluvia de goles. Gyula Grosics nació en 1926 y sus padres querían que se convirtiera en sacerdote, pero a los 15 años tuvo que sustituir a alguien en un partido del equipo de adultos de Dorog. Después de su exitosa intervención, se decidió que se quedaba con el color, pero en vez de sotana, llevaría la equipación de portero. Recibió su apodo de Pantera Negra porque siempre iba completamente de negro. En 1950 fichó por el mejor club de su época, el Honvéd, donde jugó con Puskás y Bozsik, las legendarias figuras del llamado Equipo de Oro. Formó parte del equipo húngaro que ganó los Juegos Olímpicos de Helsinki en 1952, jugó el "Partido del Siglo", el 6-3 de Londres, y un año más tarde ganó la plata en el Campeonato del Mundo de Suiza. Tras el Mundial, fue arrestado y acusado de traición por las

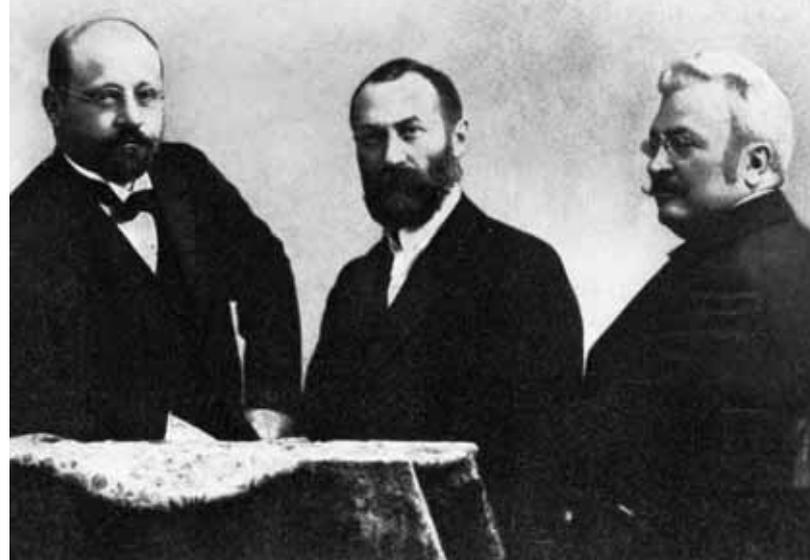
autoridades comunistas, pero lo dejaron en libertad sin juicio. Fue exiliado del Kispest y sólo dos años más tarde le permitieron jugar al fútbol en el equipo de Tatabánya, donde estuvo hasta 1964. Con la selección nacional jugó 86 veces. Gyula Grosics, el innovador del juego de los porteros de fútbol, Deportista de la Nación, falleció en 2014.



Transporte económico de electricidad

El transformador

Los primeros transformadores con núcleo cerrado de material ferromagnético del mundo, que también eran aptos para la transmisión de electricidad, fueron diseñados por Ottó Bláthy, Miksa Déry y Károly Zipernowsky en 1885. La patente lleva el título de: "Innovaciones en la distribución de corrientes eléctricas mediante inductores de corriente alterna". Para el observador casual, estos dispositivos parecen simplemente dos bobinas de metal entre dos discos de madera. En realidad, el invento permitió a los hogares utilizar a diario una iluminación fiable y asequible. Los innovadores comenzaron sus experimentos en la fábrica Ganz basándose en la ley de inducción de Faraday. Primero crearon el transformador de corriente alterna, luego el sistema de distribución de energía basado en la conexión en paralelo y, por último, llegaron a la estructura de núcleo cerrado de material ferromagnético. Gracias a ella, la electricidad transformada puede almacenarse en pequeños cables y recorrer largas distancias a bajo coste. Los principios de los ingenieros húngaros del siglo XIX se utilizan hoy en día en todos los transformadores, independientemente de la dirección en la que se hayan desarrollado desde entonces. Sin el trabajo de Bláthy, Déry y Zipernowsky la electrónica y la informática no estarían al nivel que hoy conocemos. Hasta nuestros días, por todo el mundo se sigue utilizando la palabra transformador, que ellos inventaron.



Oro líquido y dulce

Tokaji aszú

La uva aszú es un milagro de la naturaleza en sí misma. En ningún otro lugar alcanza tal grado de maduración la uva en el racimo. En septiembre, antes de la vendimia tardía, su piel se agrieta. Debe entonces recibir una fuerte lluvia y ser atacada por el hongo botrytis. Sólo entonces el vino aszú tendrá un sabor perfecto. La humedad de la parte afectada de la uva se evapora durante el día con tiempo ventoso y soleado. Pero el hongo sobrevive porque obtiene el líquido necesario durante la niebla matinal, gracias al microclima formado por la proximidad de los ríos Tisza y Bodrog. La uva se seca durante el día y vuelve a engordar al amanecer. Es el milagro de Tokaj, que no ocurre en ningún otro lugar. Este hongo es enemigo de todas las demás clases de uva, pero un aliado de la de Tokaj. Después de todo este proceso de podredumbre noble, el fruto se merece una vendimia manual, en el que los recolectores seleccionan las uvas una a una. Esto requiere profundos conocimientos porque el proceso lleva mucho tiempo, ya que la noble infección se propaga poco a poco, de una uva a otra. Las uvas de aszú ya moradas y manchadas se recogen, el resto se dejan madurar en el racimo. Una vez que las cepas estén recolectadas puede comenzar el proceso de vinificación, con un largo periodo de maduración en bodega. Aquí vuelven a entrar en acción los nobles mohos que habitan las bodegas desde hace siglos. Desde el siglo XVII, este vino húngaro de tradición milenaria se considera un vino de primera calidad en todas las mesas del mundo. El Rey Sol, el emperador francés Luis XIV, apenas desperdiciaba su atención en vinos extranjeros, pero después de probar el aszú, lo único que pudo decir fue: "el vino de los reyes, el rey de los vinos".

La Comisión de Hungarikum incluyó el vino Tokaji aszú, producido en la D.O de Tokaj de Hungría en la Colección de Hungarikums en 2013.



Genio a dos manos

Ernő Dohnányi

En la familia del pianista, compositor y director de orquesta nacido en Pozsony (la actual Bratislava), existía una predisposición natural por las artes. A su padre, que era profesor de matemáticas y física en el instituto católico local, le gustaba tocar el violonchelo e incluso llegó a actuar con Liszt. Quizá por eso el joven Dohnányi solicitó ingresar en la Academia de Música de Budapest tras su graduación, en lugar de la cercana Viena, porque allí pudo convertirse en alumno de István Thomán, que era discípulo de Liszt (unos años más tarde, Bartók siguió el mismo camino). Dohnányi adquirió renombre como compositor durante sus años universitarios con su *Quinteto para piano Op. 1*, ganándose los elogios de Brahms, que dijo: "Yo mismo no podría haberlo compuesto mejor". Más tarde él mismo se subió al escenario. En su juventud prefería tocar las obras de otros y sólo en su vejez tuvo el valor de interpretar sus propias composiciones. Como pianista, utilizaba las dos manos por igual, por lo que se le consideraba un virtuoso. En sus giras de conciertos por Europa Occidental, Rusia, Escandinavia y Estados Unidos el público le aplaudía con efusividad. Dirigió el *Psalmus Hungaricus* de Kodály y la *Suite de Danzas* de Bartók en el 50 aniversario de la unificación de Budapest. Fue nombrado director general de la Academia de Música en 1934. En 1943, el día de su 66 cumpleaños, se celebró La Noche de Dohnányi en la Radio Húngara. Durante la retransmisión del concierto en directo, el propio homenajeado dirigió su obra *Minutos sinfónicos, Op. 36*. Ese mismo año, por motivos políticos, dimitió de la dirección de la Academia Liszt. Más tarde emigró y finalmente se estableció en Estados Unidos. El polifacético y prolífico compositor e intérprete murió a la edad de 83 años en Nueva York.



El Centro de Europa

La Cuenca de los Cárpatos

Transilvania, la Gran Llanura, las Tierras Altas, el Transdanubio y La Hungría Meridional rodeados de montañas y ríos: una unidad geográfica que es reconocible al instante, incluso desde el espacio. El conjunto de pueblos eslavos y germánicos termina en esas fronteras naturales. Al este del Paso de Verecke comienza Eurasia, al norte del Alto Tatra se encuentra Polonia, los Balcanes comienzan en la línea Sava-Danubio, que discurre como prolongación de los Cárpatos meridionales, y más allá del pie de los Alpes empieza Europa occidental. Sus aguas son recogidas por el Danubio, su río más caudaloso, que también recoge las aguas del Tisza. Su clima amable es una transición entre el continental y el mediterráneo. La fuerza combinada de las cuatro estaciones protege y madura a la perfección sus plantas, dando cobijo durante todo el año a su fauna y a sus gentes. La nación más numerosa que acoge son los 13 millones de húngaros, su superficie es de 325.000 kilómetros cuadrados y su ciudad más grande es Budapest. La cuenca de los Cárpatos es rica en materias primas, fuentes de energía y materias primas para la producción agrícola e industrial. Su tesoro más valioso son sus recursos hídricos, que la convierten en un lugar único en el mundo. Así ve Sándor Petőfi la cuenca de los Cárpatos en su poema *"Magyar vagyok"* ("Húngaro soy"):

*"Húngaro soy, mi patria la más bella,
De los cinco continentes, y sus mares.
Es otro mundo, y en él incontables
las bellezas que su seno emana.
Tiene una cumbre, que todo lo ve
El mar Caspio y sus espumas.
Y su llanura, parece que buscara
el fin del mundo, así de lejos llega"*



El húngaro más grande

Conde István Széchenyi

Es natural que haya personas a las que se les reconozca la excelencia. Que eso ocurra en vida es algo que puede suceder. Pero que el reconocimiento venga del mayor adversario político, en público y cara a cara, sólo podía ocurrir en aquella época de las reformas y para ello hizo falta un hombre como Lajos Kossuth. En la memorable Asamblea del condado de 1842, Széchenyi replicó al que más tarde se convertiría en su colega ministro: *"Su Excelencia me está colocando en un pedestal tan alto que no podré estar a su altura"*. Mirándolo en retrospectiva podemos afirmar que sí pudo. Sin entrar en detalles de sus conocidas hazañas, podemos afirmar sin temor a equivocarnos que István Széchenyi sentó las bases de la Hungría moderna. El bohemio conde Stefi, galán de los bailes de Viena, pasó a ser un militar que luchó heroicamente contra Napoleón en Leipzig y luego un noble y político en el sentido más estricto de la palabra, dispuesto a cualquier sacrificio. Si existe la unidad perfecta de contenido y forma en el arte, entonces la estatua de Joseph Engel, erigida en 1880 lo es. A orillas del Danubio, en el lado de Pest del Puente de las Cadenas, frente a la Academia de Ciencias, se alza su estatua de bronce de ocho metros sobre una base de granito de 4,5 metros. Széchenyi, vestido con el traje tradicional de los nobles húngaros "dizsmagyar", sostiene en su mano derecha la carta de constitución de la Sociedad de Ciencias. Las cuatro figuras que le acompañan son Minerva, alegoría del comercio, Neptuno, alegoría de la navegación, Vulcano, alegoría de la industria, y Ceres, alegoría de la agricultura. Su credo personal en su diario reza: *"Dedicaré todas mis fuerzas al bienestar de mi país"*.

La Comisión de Hungarikum incluyó el legado intelectual del Conde István Széchenyi en la Colección de Hungarikums en 2014.



En el centro de las ideas

Prezi

Es un software, un programa informático, que Péter Árvai, Péter Halácsy y Ádám Somlai-Fischer idearon en 2009 para profesores y ponentes. Rompe con el clásico método de avanzar de imagen a imagen. Con la ayuda de la tecnología del lienzo infinito y con el método de alejar y acercar las imágenes es más fácil presentar las cosas importantes. Se suben la información y los datos propios y así se puede presentar el tema en la pantalla en todo su contexto y de forma entretenida. Prezi te da sensación de libertad. En lugar de una monótona retahíla de textos e imágenes, resume la esencia en una breve historia con música, que será mucho más fácil de recordar para el público. Puede utilizarse en auditorios pequeños o grandes, ante público o en una videoconferencia, utilizando herramientas digitales. La presencia online permite el trabajo en equipo y también la presentación del trabajo final. Puede utilizarse desde la oficina, desde casa o incluso mientras se viaja. Está disponible en 9 idiomas, incluido el húngaro. Prezi cuenta con más de 100 millones de usuarios. Pertenecen a una comunidad mundial de personas que comparten así sus pensamientos y hacen realidad sus ideas. Ya se han creado al menos 360 millones de presentaciones con este método, la mayoría de las cuales están disponibles para que otros accedan a ellas y las compartan. La herramienta se gestiona y desarrolla desde Budapest y San Francisco, pero la Prezi también tiene una oficina en Riga.



La Edad de Piedra Moderna

Rocas de colmena y la cultura de la piedra de Bükkalja

Más de veinte pueblos y sus alrededores forman parte del "paisaje de la cultura de la piedra" de Bükkkalja. Se trata de una franja que discurre de este a oeste y que ocupa un área de unos 50 kilómetros entre Miskolc y Eger. Este paisaje de valles y montañas está lleno de rocas con formas insólitas. Entre ellas, las llamadas rocas de colmena que están en los laterales de las colinas, formando torres de rocas llenas de pequeños nichos, agujeros y huecos. Su origen se desconoce, pero lo que es seguro es que son obra de la mano del hombre y que fueron realizadas por una misma cultura o grupo de personas en el periodo comprendido entre los siglos VI y XVI. En cuanto al porqué y el cómo se tallaron, en ausencia de documentación escrita sólo podemos especular. Los habitantes de Somolya creen que en su día pudieron criar allí abejas y por eso las llaman rocas de colmena. Las primeras descripciones hablan de este origen, que es el que se extendió. En otros lugares se las llama "rocas de esputo", "roca de ventana ciega" o "rocas de dragón". Generaciones de personas que habitan la zona de Bükkkalja excavaron casas cueva y bodegas utilizando este gran material de construcción de la naturaleza, la caliza blanda. La zona más conocida es Szépasszonyvölgy (El valle de la mujer hermosa), que es un lugar perfecto para fermentar el vino de Eger. Una verdadera atracción es la hilera de viviendas y establos tallados en la roca conocida como la Pequeña América de Cserépfalu, y también las bodegas de Avas son creaciones de esta cultura. El hombre de esta zona supo utilizar la naturaleza de forma armoniosa y constructiva en lugar de destruirla y explotarla.

La Comisión de Hungarikum incluyó las rocas de colmena y la cultura de la piedra de Bükkkalja en la Colección de Hungarikums en 2016.



El exitoso combatiente por la libertad El general István Bocskai, príncipe de Transilvania

El cambio de los siglos XVI y XVII fue uno de los periodos más turbulentos de nuestra historia. En otras épocas se podía saber más o menos quien era aliado y quien enemigo, pero en aquel entonces... El joven Estado húngaro, el Principado de Transilvania, libraba una lucha a vida o muerte entre dos potencias conquistadoras: los Habsburgo y el Imperio Otomano. En la medida de lo posible, lo hizo a través de la diplomacia y, en última instancia, mediante las armas. István Bocskai destacó en ambas. Primero, como protestante, libró con éxito la guerra contra los turcos, confiando en la unidad de los cristianos. Pero como el prometido apoyo austriaco nunca ha llegado, supo jugar de tal forma con la política que puso a la Sublime Puerta de su lado. El Sultán le envió una corona, reconociendo con ella a Bocskai como rey de Hungría. El príncipe actuó "a la manera transilvana" y la aceptó; pero no la aceptó porque no quería someterse completamente a los turcos. Además, la Dieta de Szerencs también le eligió como soberano y le concedió el título de Príncipe de Hungría y Transilvania. En 1606, tras su victoriosa guerra de independencia contra Austria, contó con la ayuda de los Hajdúk para consolidar la independencia de Transilvania y la prevalencia del Reino de Hungría en la parte del territorio que permanecía en manos de los Habsburgo y que estaba dividido en tres partes. Una de las muchas estatuas que hoy existen de él se encuentra en Budapest, en la Plaza de los Héroes, y hay otra en Ginebra, en el monumento a la Reforma. El traje Bocskai, llamado así en su honor, ha sido un símbolo de apoyo a la causa húngara desde hace décadas. Sobre la base de la decisión adoptada por la Comisión de Hungarikum en 2015, el traje Bocskai húngaro se considera un valor excepcional y tesoro nacional.



Un auténtico tesoro público

El chorizo Csabai

Su receta no es ningún secreto que se guarde bajo siete sellos. Por tanto, para empezar, he aquí una variante casera. A diez kilos de carne se le añaden cuatro tipos de condimentos: 210 gramos de sal, 250 gramos de paprika molida, 45 gramos de semillas de comino y 60 gramos de ajo. El pimentón puede ser dulce, picante o muy picante, el comino molido o entero. Para la carne, lo más adecuado es una cerda de unos 3 años y de alrededor de 300 kg, que ya haya parido. Así la carne aguantará todo el verano en la tripa del relleno. Al relleno se le añade carne de todas las partes del cerdo, en una proporción de un 70% de carne y un 30% de grasa, preferiblemente tocino de la panceta. El chorizo Csabai es de tipo grueso. Se embuten en tripa de cerdo, de la parte del intestino grueso, porque tiene la pared grasa y no permite que el relleno se seque. También se puede hacer delgado, pero se dice que este tipo se debe consumir antes de Semana Santa. Un día antes de la matanza, cuando empiezan a comer el último chorizo grueso del año anterior, el dueño comenta que el próximo será aún mejor, lo que es cierto pues siempre el más fresco es mejor. Esta calidad depende, por supuesto, del proceso de ahumado. Sólo se puede elaborar chorizo grueso Csabai en ahumado seco y para hacerlo se requiere una habilidad considerable. La última cuestión crucial es el almacenamiento. Preferiblemente, el chorizo debe colgarse en un edificio de adobe o en un sótano. Pero en todo caso, en un lugar donde la temperatura y la humedad sean constantes. El grosor y el color rojo brillante del chorizo Csabai lo distingue de los demás tipos de chorizo.

La Comisión de Hungarikum incluyó el chorizo de Csabai en la Colección de Hungarikums en 2013.



Marcó el rumbo

El rey San Esteban

Hay figuras en la historia que renacen en el alma de cada húngaro generación tras generación. Y nuestro primer rey, San Esteban, es una de ellas. ¿Quién no recuerda la primera vez que escuchó o leyó acerca de él o no rememora el momento en que caminó por una calle, plaza o avenida que llevaba su nombre? Quizá podríamos recordar mejor aquel instante cuando por primera vez reflexionamos sobre él. ¿Quién fue San Esteban en realidad? La mayoría de los que viven hoy aprendieron sobre un Esteban I que se debatía entre Oriente y Occidente y al final se veía obligado a unirse a Occidente. Sin embargo, San Esteban lo tenía todo bajo control. Ni Roma ni el Imperio Bizantino fundaron ni una sola iglesia o diócesis en Hungría; lo hizo el propio rey -como diríamos hoy- en ejecución de su propia competencia y autonomía. Fue y sigue siendo el único rey que recibió del Papa el título de rey apostólico. La doble cruz apostólica, por tanto, es un verdadero y digno símbolo de la nación húngara. San Esteban también fundó abadías y casas para peregrinos en Rávena, Roma, Constantinopla y Jerusalén y proporcionó los recursos financieros necesarios para su mantenimiento. El Rey ostentaba el poder legitimado por la mayoría de la nación, conforme al pacto de sangre celebrado entre las tribus magiares conquistadoras, y gobernó una Hungría fuerte e independiente que se encontraba en medio, entre Oriente y Occidente. San Esteban reinó como príncipe desde 997 y como rey desde 1000. En su lecho de muerte, el 15 de agosto de 1038, día de la Asunción, encomendó Hungría a la Virgen María. Su mano derecha momificada es una reliquia sagrada. El día de su conmemoración, el 20 de agosto, los fieles le rinden homenaje con una procesión alrededor de la Basílica de San Esteban de Budapest.



La base de nuestra gastronomía

La cebolla de Makó

Las cebollas de Makó con denominación de origen protegida en la Unión Europea desde 2009. Se cultivan en las zonas geográficas de la subregión de Makó y en dos municipios del condado de Békés: Tótkomlós y Békéssámson. Su calidad es prácticamente insuperable, porque las cebollas se cultivan de una forma única en los 17 municipios que conforman la zona. En uno de los procedimientos, se deja crecer la planta no uno, sino dos años para que se desarrolle a la perfección. Los tubérculos, o cebollas jóvenes, se hibernan durante una temporada entera para que al año siguiente se conviertan en cebollas grandes, gruesas y de piel rojiza anaranjada. Las condiciones locales, el suelo de loess arcilloso, rico en oligoelementos del río Maros, y los veranos extremadamente calurosos y secos forman una piel crujiente de varias capas en la cebolla. Es esta coraza protectora la que asegura que la cebolla sea sabrosa, fuerte y duradera. Las amas de casa saben mejor que nadie que sus platos tendrán éxito si utilizan cebollas de Makó. La cebolla es el ingrediente básico de las sopas de pescado, los guisos y los potajes con paprika, pero tiene que ser del tipo de cebolla que hace llorar al cocinero mientras la corta. En 1835 se publicó un libro sobre el cultivo de la cebolla y a principios de siglo muchos habitantes de la zona se suscribieron a la revista especializada Hagymakertész (Jardinero de cebollas). Su carrera internacional comenzó con un premio en la Exposición Universal de Bruselas de 1888. Por supuesto, es en Makó donde las cebollas tienen su mayor culto. Hagymás Ház o La Casa Cebolla, ubicada en el Museo Etnográfico József Attila, está dedicada a enseñar la historia de la cebolla. Hagymaház (Casa de la Cebolla) es el centro cultural de la comunidad y el arquitecto Imre Makovecz diseñó el emblemático balneario de la ciudad, el Hagymatikum, con cúpula en forma de cebolla.

La Comisión de Hungarikum incluyó la cebolla de Makó en la Colección de Hungarikums en 2014.



El actor húngaro más famoso

Béla Lugosi

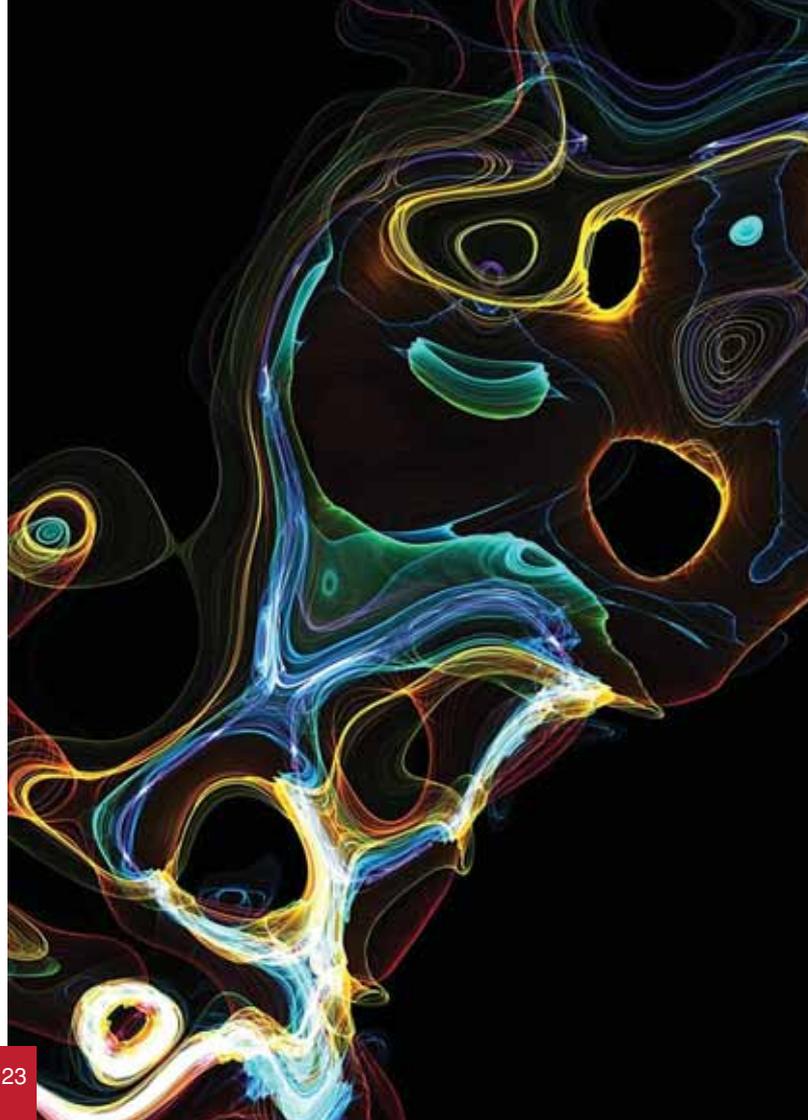
Béla Blaskó nació como Ferenc Dezsó en 1882 en un pueblo llamado Lugos, en la región de Banat. A los 12 años se cansó del calor del hogar burgués y emprendió su propio camino. Al principio se dice que se hizo minero. Quizá fue en las galerías de la mina donde vio aquellas miradas relampagueantes que más tarde le hicieron mundialmente famoso. Afortunadamente para él, pronto encontró su verdadero mundo. A principios del siglo XX ya actuaba en el teatro de Szabadka (Subótica, en Serbia) con el nombre de Lugosi, que escogió por su ciudad natal. Más tarde actuó en la compañía de teatro de Temesvár (Timisoara) y en la de Debrecen. En 1910 formó parte del Teatro Nacional de Szeged y tres años más tarde del de Budapest. Fue herido varias veces en la Gran Guerra. Le condecoraron por su valor y posteriormente le licenciaron. Entonces reanudó su carrera como actor de teatro y comenzó a actuar en películas. En 1917 apareció en la película muda El coronel, del posteriormente oscarizado Mihály Kertész. En Hungría participó en un total de 12 películas. En 1919 tuvo que huir de su patria. Lo recordó así: *"Después de la guerra participé en la revolución. Más tarde me di cuenta de que estaba en el bando equivocado"*. En América, primero formó una compañía de teatro húngara, después interpretó el papel del sanguinario Drácula en Broadway. Al éxito teatral siguió la fama cinematográfica y la mundial. En 1931 se convirtió en la primera superestrella del terror. En las décadas siguientes interpretó a todos los villanos de las películas americanas. Tiene su propia estrella en el Paseo de la Fama de Hollywood y en el Castillo de Vajdahunyad de Budapest se puede ver su busto. Béla Lugosi murió en Los Ángeles en 1956.



Emociones fluidas

El psicólogo Mihály Csíkszentmihályi

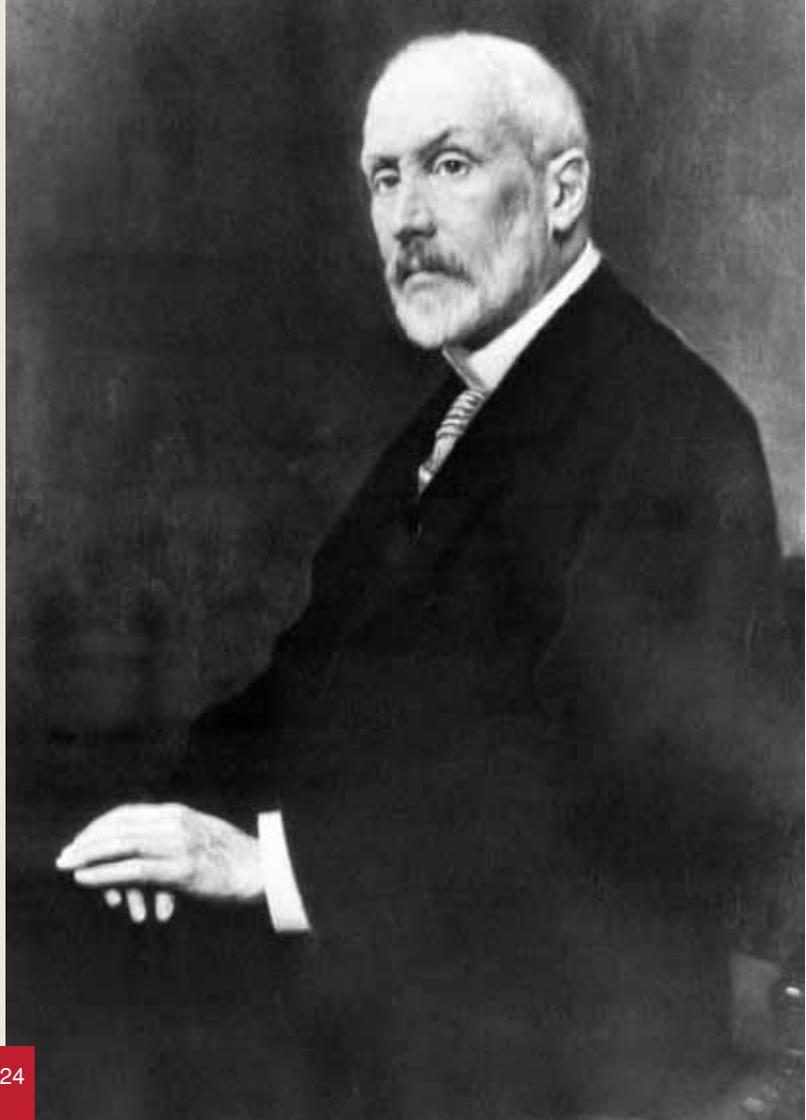
Nació en Fiume, la antigua ciudad portuaria húngara, en 1934. Su familia huyó a Venecia cuando él tenía diez años. Durante su niñez sufrió y fue testigo de los continuos cambios de gobierno y de país de pertenencia. En aquellos años tormentosos vio masas empobrecidas y destrozadas, pero también familias que a pesar de las condiciones desesperadas vivían con relativa alegría y que consideraban que la situación era temporal. El destino de todos ellos era el mismo pero su modo de ver la vida era radicalmente distinto. El joven no lo pudo comprender. Empezó a reflexionar sobre qué hace que la vida sea feliz. Durante sus años universitarios en Estados Unidos constató que el dinero no daba la felicidad. Los estudios demostraban que el 30% de las personas se sentía satisfecho independientemente de su situación económica. Comenzó a estudiar a personas creativas, artistas, científicos, atletas, personas de negocios, para averiguar por qué dedicaban sus vidas a actividades cuyo resultado era incierto. Descubrió que se trataba de una especie de éxtasis, una experiencia de creación que era capaz de sacar a las personas por completo del estado momentáneo de la vida cotidiana. Mientras trabajamos entramos en una corriente espontánea, en el flow. El tiempo y las necesidades cotidianas desaparecen. La perspectiva de la emoción de la actividad nos hace felices. Cuando alguien encuentra su misión también encuentra la felicidad. Las publicaciones de Mihály Csíkszentmihályi en inglés e italiano son lecturas obligatorias de la literatura psicológica y empresarial mundial. El profesor, que residía en Estado Unidos, era ganador de los premios Széchenyi y Prima Primissima y mantenía estrechos vínculos con Hungría. Sus presentaciones siempre estaban repletas en toda la cuenca de los Cárpatos. Gracias a él cada vez conocemos y utilizamos mejor la teoría del flow y sus efectos positivos. Falleció en el mes de octubre de 2021.



Midió lo invisible

El físico Loránd Eötvös

Nació en 1848 en los más altos círculos de la sociedad. Su padre, el barón József Eötvös, era escritor y político; su madre, Ágnes Rosty, pertenecía a una antigua familia del Transdanubio y su padrino era Ágoston Trefort. El joven Loránd Eötvös empezó la carrera de Derecho, como era costumbre en aquella época, pero ya durante sus estudios había "sido oyente" de algunas asignaturas de ciencias naturales. Finalmente, se doctoró en Física en Heidelberg, donde asistió a las clases de algunos de los profesores más famosos de la época, entre ellos Wilhelm Bunsen. Se graduó summa cum laude. Informó de este acontecimiento a su padre con estas palabras: *"Este semestre se otorgó este título a otro candidato más, además de mí, y ha de causarte alegría, como ministro de cultura, el saber que también era húngaro, su nombre es Gyula König, un matemático nacido en Győr"*. A su regreso a casa, obtuvo una cátedra en la universidad y comenzó a realizar mediciones y experimentos en los montes de Buda y en los patios de su casa de Pestszentlőrinc. Después prosiguió, ya junto a varios compañeros, en las regiones de Újvidék, Szabadka y Arad, así como en Transilvania y en el hielo del lago Balaton. Era apasionado del senderismo y el alpinismo y recorrió el país durante sus investigaciones de campo. Como resultado, diseñó varios instrumentos de medición. El más famoso es el péndulo de torsión que lleva su nombre, con el que se puede conocer el interior de la Tierra. Gran parte de los yacimientos petrolíferos del mundo han sido sondeados con el péndulo Eötvös. Los instrumentos se fabricaron en el antecesor del actual MOM (Fábrica de Óptica de Hungría). Nuestro físico fue presidente de la Academia Húngara de Ciencias entre 1889 y 1905. La mayor institución de enseñanza superior húngara, la Universidad Eötvös Loránd, el ELTE, lleva su nombre hasta hoy en día.



Filete de pescado desespinado en un caldo espeso

La sopa de pescado de la región del Tisza

A lo largo del todo el recorrido del río Tisza se elabora esta sopa. Habitualmente se prepara de carpa y siluro, pero cuantos más tipos de pescado contiene, más sabrosa será. La sopa que lleva el filete de pescado desespinado en forma de herradura es totalmente segura, cualquiera puede comerla y no encontrará partes de la cabeza o las espinas del pescado. Por supuesto, los cocineros no desechan sin más estas valiosas y sabrosísimas piezas. Lo aprovechan añadiéndolo a una base de cebolla de Makó y lo cuecen a fuego fuerte, lo cuelean y obtienen un caldo muy espeso, pastoso, de color marrón oscuro. El caldo base. El alma de la sopa de pescado de la región del Tisza. Las rodajas de pescado desespinado y sazonadas se le añaden al final y, después de que hierva un poco, el manjar está listo. Cebolla, sal, agua, pescado, paprika. Sólo se necesita esto y naturalmente un poco de experiencia. Los viejos pescadores lo hacían a la antigua usanza. Siempre guardaban arena en el fondo de la barca. Hacían un fuego con la madera que recogían a la deriva y colgaban el caldero encima en un palo. En el caldero echaban un poco de tocino y cebolla, limpiaban el pescado fresco y lo hervían con el agua del Tisza. Ni siquiera tenían que desembarcar. Es un plato verdaderamente natural, no es de extrañar que se llame sopa del pescador.

La Comisión de Hungarikum incluyó la sopa de pescado de la región del Tisza en la Colección de Hungarikums en 2017.



El eterno jefe de los ejércitos húngaros

El rey San Ladislao

A finales de la Edad Media, cuando los esmerados frailes tutores describían a los futuros reyes la figura del gobernante ideal, sacaban siempre las crónicas que versaban sobre San Ladislao. Tanto en su patria como en el extranjero, todas las fuentes lo describen como una figura excepcional. El altruismo, el patriotismo y la defensa de la fe guiaron siempre sus actos. Apoyó con una lealtad sin precedentes en su época los reinados de su padre Béla I, de su primo Salomón y de su hermano Géza I. Consiguió la canonización del rey Esteban y de su hijo el príncipe Emerigo en 1083. Le concedió la amnistía a Salomón, que anteriormente se había rebelado contra él. Dictó leyes muy estrictas que tenían como principal objetivo proteger la propiedad privada contra ladrones y asaltantes. También reguló la recaudación de los diezmos eclesiásticos y el estatus de los sacerdotes extranjeros y de los feligreses de las demás confesiones existentes en el país. Los dieciocho años de su reinado marcaron el inicio de un periodo de políticas conquistadoras que duraría 400 años y, en términos modernos, sería “la doctrina del Reino de Hungría” hasta el reinado del rey Matías. Negoció de igual a igual con el Papa, con los emperadores bizantinos y germano-romanos. Su hija Piroska -más tarde emperatriz bizantina, rebautizada como Irene- es venerada como santa por la iglesia ortodoxa. Los frescos y estatuas de San Ladislao decoran iglesias de toda Europa Central. Representan actos legendarios del poderoso rey caballero, desde la apertura del desfiladero de Torda, hasta el rescate de la doncella húngara del cautiverio del jefe de los pechenegos o el milagro de hacer brotar agua en Szentkút. Murió inesperadamente en 1095, con tan sólo 50 años y su tumba en Várad fue lugar de peregrinación hasta la conquista turca. Roma lo canonizó en 1192 y su relicario de oro - el herma de San Ladislao - es el tesoro máspreciado de la catedral de Győr.

De coronatione sancti regis Ladislai primi: fratris Seyse filij Bele similiter primi: et de exercitijs eiusdem.



Adita vero morte regis magni: puenit vniuersa mul-
titudine nobiliū hungarie ad fratrem eius Ladislaum
Et eū cōmuni cōsensu parili voto et cōsona volūta-
te ad suscipiēdū regni gubernacula cōcorditer ele-
gerūt: imo fere magis affectuosissimis p̄cib⁹ cōpule-
rūt. Dēs enī nouerāt ipsum esse vestitū et sumatiōe

A través del oído, por la salud

György Békésy

Químico y biofísico, galardonado con el Premio Nobel de medicina en 1961 por su investigación sobre el mecanismo físico de estimulación del oído interno, la cóclea. La mayor parte de sus investigaciones las llevó a cabo en Hungría durante las décadas de 1930 y 1940. Tras la guerra se instaló finalmente en Estados Unidos, donde amplió su campo de investigación. Además de la audición, investigó las propiedades comunes de la visión y, en general, de todos los sentidos. Pasó las dos primeras décadas de su vida con su familia en Alemania, Turquía y Suiza y regresó a casa como recién licenciado a principios de los años veinte, durante uno de los periodos más difíciles del país. Trabajaba en la Estación Experimental Postal hasta 1948 y al mismo tiempo impartía clases en la Universidad de Ciencias y se convertía en miembro de la Academia de Ciencias. Después de la guerra aceptó, con el permiso del gobierno de entonces, una invitación de la universidad de Harvard. El nuevo estado húngaro no aceptó prorrogarla, pero él se quedó. Finalmente enseñó en Boston durante 16 años, y después se trasladó a Hawai. Murió en Honolulu en 1972. Los estadounidenses le preguntaron, igual que a muchos otros distinguidos científicos húngaros, cuál era su secreto para tener tanto éxito en el extranjero. György Békésy respondió: *"Cuando vivía en Suiza, todo era tranquilidad, seguridad y calma. Seguir con vida no era un problema. En Hungría, el mundo es diferente. Allí, la vida es una lucha constante por casi todo, pero la lucha no acaba en destrucción. Unas veces perdemos, otras ganamos, pero siempre sobrevivimos. El hombre necesita retos y esto se da a lo largo de toda la historia de Hungría"*.



Con todos los sabores de la región de Nagykunság

El estofado de cordero de Karcag

El estofado de cordero es de Karcag si lleva todas las partes del animal. La carne, las uñas y la cabeza chamuscadas, las vísceras e incluso las tripas limpias. Todo eso se mezcla al fuego en un caldero de hierro fundido untado con grasa de cerdo mangalica y así nace el estofado. Se deben cortar los huesos con destreza y con ayuda de una sierra para que no se astillen y molesten al comensal durante una de sus ocupaciones más placenteras: mojar el pan. Al prepararlo hay que estar muy atento, porque si sólo está al fuego unos minutos de más, la carne empezará a deshilacharse, lo que supone una cocción excesiva, y el plato puede echarse a perder. Sólo necesita las especias más básicas: sal, paprika roja molida, paprika seca dulce, cebolla y ajo. Naturalmente, el ingrediente más importante es el cordero, que se cría en las tierras de las estepas que rodean Karcag. Este animal se alimenta de las hierbas medicinales que él mismo pisotea y fertiliza. Lleva todas las bendiciones en su carne: la tierra, el aire y el sol. Como dicen los lugareños: "El cordero de Hortobágy no tiene igual". Y la verdad eterna de nuestros antepasados kunos: "La cocción del cordero empieza en el aprisco."

La Comisión de Hungarikum incluyó el estofado de carnero de Karcag en la Colección de Hungarikums en 2013.



El reformador de la opereta

Ferenc Lehár

Procedía de una familia de músicos. Su padre era director de la orquesta de la ciudad de Sopron. A los diez años ingresó en la Academia Nacional de Música de Budapest y después estudió composición con Dvořák en el Conservatorio de Praga. A los 20 años fue nombrado director del regimiento de Losonc, lo que le convirtió en el director de banda más joven del ejército. Viajó por todo el territorio de la Monarquía. De esta forma conoció a Johann Strauss, Francisco José le escuchó en concierto y se encontró con Puccini personalmente. Tras su licencia, comenzó a dedicarse a la ópera y estrenó su obra *Kukuska* en 1896. Posteriormente, en un baile vienes, quedó tan impresionado por los vestidos dorados y plateados de las damas, que escribió un vals sobre estos colores que le hizo famoso en la ciudad. Al año siguiente el público vienes pudo presenciar su primera opereta: *Mujeres vienesas*, seguida del *Rastelbinder* (El calderero), que se representó cien veces en el Teatro Húngaro de Pest. Su obra más popular, *La viuda alegre*, se estrenó el 30 de diciembre de 1905 y en 1910 ya llevaba casi 20.000 representaciones en casi 400 teatros de todo el mundo. Sólo en Nueva York, los aplausos al final de la obra sonaron en 416 ocasiones. Se han rodado cinco películas basadas en esta opereta. La viuda alegre hizo mundialmente famoso a Lehár y lo convirtió en un artista financieramente independiente. Escribió durante tres décadas un total de 31 operetas, incluido su otro gran éxito, El Conde de Luxemburgo. El secreto de su éxito según sus propias palabras fue: *"El compositor de opereta no debe escribir música especulativa, de búsqueda del alma. Pero eso es difícil, más difícil de lo que la gente suele pensar"*. Ferenc Lehár falleció a los 78 años de edad, en 1948. El día de su muerte, el 24 de octubre -que casualmente es el cumpleaños del también compositor, Imre Kálmán- es desde 2002 el día de la opereta húngara.



"Si Kossuth nos manda llamar, entonces debemos partir" (Popular canción de reclutamiento para la Guerra de Independencia de 1848)

Lajos Kossuth

Ni parientes influyentes ni dinero le apoyaron en su carrera, pero tampoco nublaron su capacidad de discernimiento. Fue un firme crítico contra la opresión de los Habsburgo. Su mundo era la efervescencia intelectual de las primeras décadas del siglo XIX. Sus excelentes argumentos establecieron una base de valores nacionales fundamentales que incluso sus oponentes políticos aceptaron. En el gobierno de Batthyány, de un modo antes inimaginable, príncipes, barones y condes trabajaron junto con la nobleza empobrecida por un mismo objetivo; al igual que en la Asamblea conservadores y la oposición con los independientes. En 1848 se convirtió en el líder de una nación en la que los húngaros seguían creyendo, incluso décadas después de la derrota. Su nombre es, hasta hoy en día, sinónimo de libertad. Lajos Kossuth nació en 1802 en Monok, en el condado de Zemplén. Estudió en el colegio de los escolapios de Sátoraljaújhely, en el colegio evangélico de Eperjes y en el colegio protestante de Sárospatak. Se hizo abogado, periodista y, más tarde, político. Fue un firme defensor del progreso, así como de la obligación de todos de contribuir a la financiación de los gastos públicos y de la independencia nacional. Sus enérgicos discursos parlamentarios y de reclutamiento desempeñaron un papel decisivo durante la Guerra de la Independencia. Gobernó Hungría como presidente del Comité de la Defensa Nacional hasta la capitulación de Világos. Durante sus más de cuatro décadas en el exilio, participó activamente en política y fue recibido por gobernantes y jefes de Estado, incluido el presidente de Estados Unidos. Murió en Turín en 1894. Sus cenizas fueron acompañadas por una multitud de medio millón de personas hasta su última morada, el cementerio de Fiumei de Budapest. La plaza principal de Hungría, frente al Parlamento, la más alta condecoración del Estado, y la emisora principal de la radio nacional pública llevan su nombre.



Postre nacional del país de los Sículos

El pastel de chimenea

Su forma alargada recuerda al tubo de una estufa, y su nombre en húngaro procede de la palabra sícula chimenea. Desde hace siglos se elabora en toda Transilvania. Los ingredientes de la masa son: harina, azúcar, grasa o mantequilla, huevos, levadura y leche. Se amasa y se estira en largas tiras, que se enrollan con un hábil y espectacular movimiento sobre un utensilio de madera de forma cilíndrica. La masa blanca y cruda se tuesta en pocos minutos sobre las brasas de carbón y adquiere un color dorado gracias al azúcar que cubre la masa y que, además, puede contener nueces, canela o cacao en polvo. Tiene una longitud de 25-30 centímetros y lo mejor es comerlo recién hecho y caliente. El pastel de chimenea es un pastel especial que no puede faltar en una mesa festiva del país de los Sículos. En el siglo XIX ya era conocido en casi todas las regiones húngaras. Los extranjeros lo asocian con los húngaros y es muy popular en todo el mundo. Según su lema, es a la vez sículo, transilvano y húngaro. Balázs Orbán, en su obra de 1868, titulada *El país de los Sículos*, recuerda los orígenes del pastel de chimenea así: *"A medida que los tártaros se acercaban, la gente huía a las montañas y cuevas. Los invasores intentaron mantener sus posiciones hasta que la población escondida saliera por el hambre de los lugares inaccesibles, pero su propia comida también se estaba agotando. Entonces, una inteligente mujer sícula raspó las sobras de la harina que quedaban, la mezcló con ceniza y horneó enormes brioches, que fueron colocados ensartados en altos palos o estacas de madera. Los levantaron y exclamaron: 'Mirad lo bien que vivimos aquí, mientras que vosotros estáis ayunando'. El enemigo, tras ver esto, se marchó enfadado y con las tripas vacías."* Fue entonces cuando se acuñó el nombre de "dorongfánk", o "botfánk", que quiere decir "rosquilla de palo", tal y como aparece en los primeros recetarios.

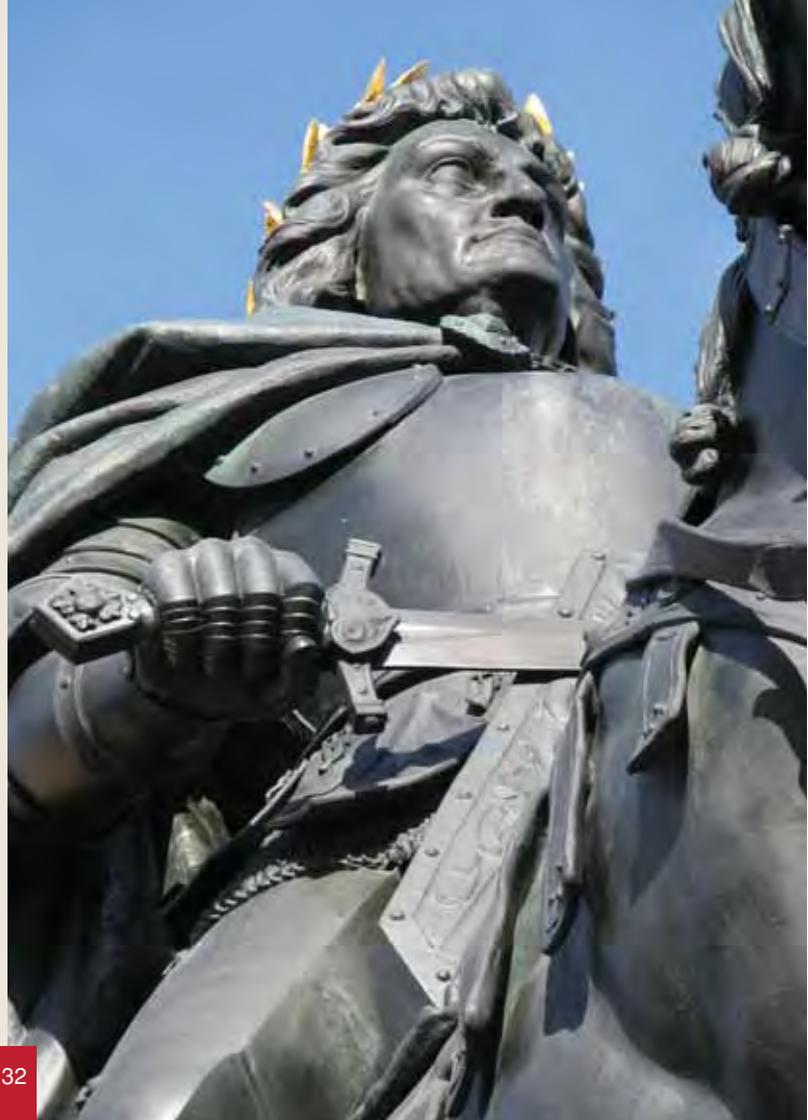
La Comisión de Hungarikum incluyó el pastel de chimenea en la Colección de Hungarikums en 2015.



El justo

El rey Matías

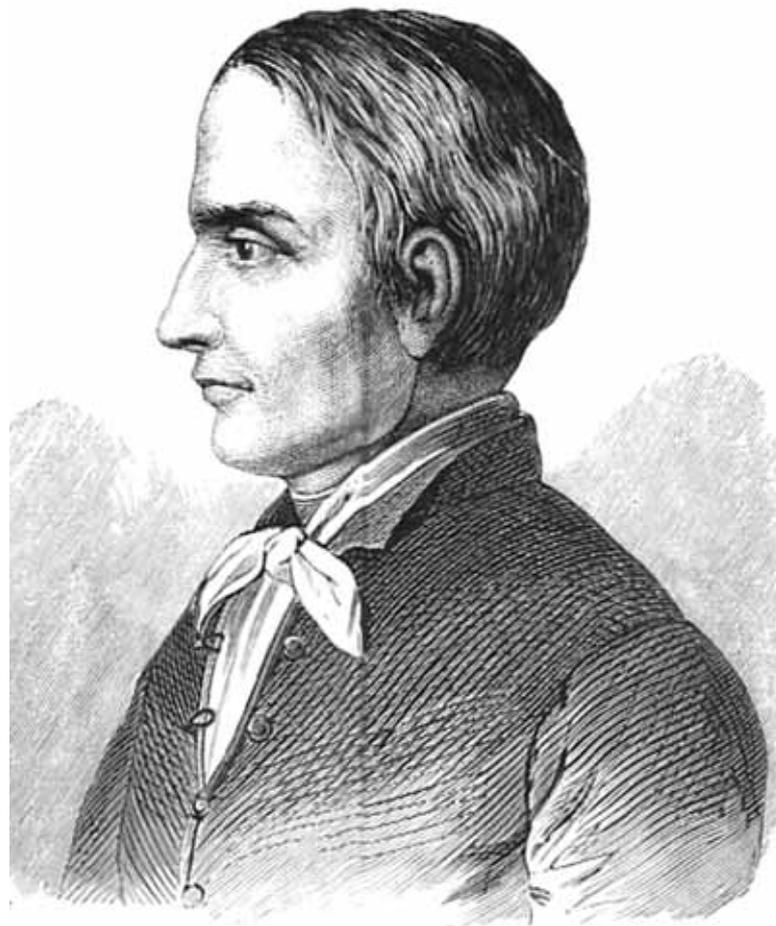
Matías Hunyadi nació en la actual Cluj (en húngaro Kolozsvár) y se convirtió en una estrella brillante de la historia húngara, al igual que el rey San Ladislao. Los dos partieron como hijos menores y llegaron a ser legendarios soberanos, capaces de transformar una Hungría desgarrada por enemigos internos y externos en un Estado victorioso y conquistador. Es un héroe que aún sigue vivo en boca del pueblo y su memoria se conserva en estatuas, pinturas, relieves, ventanales de iglesias, obras literarias y cuentos populares de toda Europa. Matías se declaró orgulloso heredero de Attila y de sus descendientes, los Árpád. Sus hazañas y planes le hicieron merecedor de ello. Su tarea más importante la heredó de su padre, János Hunyadi: tuvo que detener a los invasores turcos. Él, además, añadió la misión de reconquistar Constantinopla e incluso Tierra Santa. Sin embargo, como sus vecinos occidentales solían atacarle por la retaguardia mientras luchaban por el sur, se vio obligado a firmar la paz con el sultán sin haber "terminado sus deberes". Tuvo que abandonar el asedio del castillo de Szendrő, porque el enemigo occidental invadió la región del Transdanubio. Matías exclamó entonces: *"¡Oh malvados germanos, qué gran ganancia pierde el cristianismo por vuestra culpa!"*. Así, primero tuvo que asegurar el interior y por ello dice nuestro Himno Nacional: *"Sufrió las tristes tropas de Matías el castillo orgulloso de Viena"*. También conquistó Silesia y el trono de Bohemia. Sus países y provincias conquistados se convirtieron en el imperio más grande de Europa durante los últimos años de su reinado. Su objetivo era hacerse con el trono del Imperio germano-romano y unir todo Occidente para lograr su plan. Pero no tuvo ocasión: falleció en Viena en 1490 a la edad de 47 años; como se suele decir, "la justicia se echó a perder". Hungría perdió a su último gran rey y, unas décadas más tarde, su independencia.



Mientras buscaba a los húngaros ancestrales, nos desveló el Tíbet

Sándor Kőrösi Csoma

"Entonces, el hijo menor del hombre más pobre emprendió su viaje y llegó hasta las Montañas de Cristal...". Este pudo ser el cuento que Sándor Csoma escuchó de pequeño en el extremo sureste de Transilvania, en Kőrös. Como hijo de una familia noble empobrecida, a los nueve años fue enviado al Colegio de Nagyenyed, donde pudo estudiar a cambio de trabajo. Allí aprendió sobre los orígenes de los húngaros. Tras graduarse en el instituto, cursó estudios orientales en la Universidad de Gotinga y, a su regreso, escribía y leía en trece idiomas. En 1819, a los 34 años, inició su camino. Llegó hasta la India en 1822, atravesando Oriente Próximo y Asia Menor, pasando por Persia y Afganistán. Quería continuar hacia Asia Interior, pero la situación de guerra en la zona le obligó a quedarse. Entonces, a instancias del comisionado del gobierno británico, comenzó a estudiar la cultura tibetana. Lo hizo con la intención de encontrar pruebas del origen de los húngaros entre las escrituras antiguas. A lo largo de los años leyó miles de libros tibetanos en los monasterios de las montañas del Tíbet. En uno de ellos se encontró con el país de los uigures, del que escribió: "Estoy absolutamente convencido de que nuestros antepasados descendieron de esta región como país cultural siglos antes de Cristo". Escribió libros sobre la historia, la geografía y la literatura del Tíbet. Entre sus otros trabajos, en 1827 terminó el primer diccionario inglés-tibetano y la primera gramática científica del idioma tibetano. Envío 50 ejemplares de todas sus obras a su país, a Pest. Fue elegido miembro correspondiente de la Sociedad Húngara de Científicos. Murió de malaria en 1842, a la edad de 58 años. Fue recibido como santo por la Iglesia budista. Su mausoleo, en Darjeeling, es un lugar de peregrinación para los húngaros. El pilar de piedra, decorado con cintas rojo-blanco-verde y rodeado de coronas, proclama en cuatro idiomas que Sándor Csoma Kőrösi fue el pionero de la amistad entre los pueblos húngaro e hindú.



El creador de la teoría de juegos

János Harsányi

El año 1994 está grabado con letras de oro en la historia de la ciencia húngara. En ese mismo año, János Harsányi, economista, y György Oláh, químico, estrecharon la mano del Rey de Suecia cuando recibieron de él el Premio Nobel. Harsányi se graduó en el Instituto Evangélico de Fásor de Budapest en 1938. Siguiendo la tradición familiar, estudió farmacología. En 1945 se refugió de la deportación en el monasterio jesuita de la calle Mária. En 1947 se doctoró en la Facultad Católica de Teología con su tesis titulada *Análisis lógico de las falacias filosóficas*. Tras verse obligado a dejar su puesto de profesor adjunto en el departamento de sociología en 1949 y a la nacionalización de la farmacia de su padre, emigró con su familia en 1950. Harsányi viajó primero a Australia, donde trabajó como obrero y obtuvo un título universitario en Economía asistiendo a clases nocturnas. Llegó a Estados Unidos con una beca Rockefeller, donde enseñó en la Universidad de Stanford y se doctoró por segunda vez. Se interesó por las matemáticas y luego por la teoría de juegos. En 1994 recibió el Premio Nobel de Economía, compartido con John Nash y Reinhard Selten, por su "trabajo pionero sobre el análisis del equilibrio en la teoría de los juegos no cooperativos". El método de Harsányi puede aplicarse en muchos ámbitos de la vida, tanto en la esfera privada como en la pública, en la política y en la economía. En su discurso al recibir el Nobel, subrayó que su trabajo se basaba en un libro escrito 50 años antes por János Neumann, también antiguo alumno del Instituto Fásor. János Harsányi, creador de la economía de la información, falleció en San Francisco en 2000 a la edad de 80 años.



El campeón del olfato

El vizsla húngaro de pelo duro

El nombre de su raza es revelador. Escucha, vigila, busca. Es un animal en el que su dueño puede confiar sin llevarse sorpresas. El vizsla húngaro de pelo duro lo detecta todo y se lo hará saber al cazador. Tiene un verdadero porte de guardabosques. De tamaño mediano, musculoso y con una forma corporal elegante y bien proporcionada. El color de sus ojos y de su nariz apenas contrasta con el marrón claro de su pelaje corto y espeso. Este pelaje lo hace inadecuado para interiores, a diferencia de su homólogo de pelo corto, a cambio puede tolerar el frío extremo en exteriores. A diferencia de otros perros de caza, al "pelo duro" se le puede encomendar todo tipo de trabajo durante la batida. Rastrea la caza, señala su posición, localiza y encuentra fácilmente al animal abatido, persigue con perseverancia al animal herido en tierra y agua. Es un verdadero todoterreno, muy admirado por sus compañeros humanos. Sus sentidos están altamente desarrollados, pero su característica más asombrosa es su olfato infalible. Como perro de trabajo, también presta servicio en el Cuerpo de Bomberos Metropolitano, donde se le ha apodado el "lector de olores barbudo". Es fácilmente adiestrable y trabaja sin problemas con humanos o incluso con otros animales. Los cetreros pueden adiestrar a sus halcones de caza principalmente con el vizsla húngaro de pelo duro. Es un animal simpático y amistoso, quizás demasiado, y por lo tanto no muy adecuado como perro guardián. Pero para una familia, especialmente para los niños, es un compañero de juegos honesto y un amigo leal.

La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el vizsla húngaro de pelo duro, en la Colección de Hungarikums en 2017.



El rey del Op-art

Victor Vasarely

Nació en 1906 en la calle Mihály Munkácsy, de la ciudad de Pécs, como hijo ilegítimo de padres procedentes de Transilvania y las Tierras altas de Hungría (actual Eslovaquia). No se podría imaginar un comienzo más novelesco para una carrera artística. La continuación también es apropiada, ya que de pequeño fue registrado con el apellido de su madre como Győző Csiszár, aunque más tarde adoptó el apellido paterno Vásárhelyi. La forma definitiva de Victor Vasarely, conocida en todo el mundo, surgió en Francia tras su emigración en 1930. La interrupción de su carrera también encaja en la historia: abandonó sus estudios de medicina porque le resultaba más atractiva la vibrante vida cultural de la época. A partir de los veintiún años, se perfeccionó en escuelas y talleres libres y conoció el mundo del arte moderno, especialmente el del Bauhaus, por lo que llegó a París con un estilo ya consolidado. Utilizó con audacia formas geométricas en blanco y negro, fruto de las cuales es el mundialmente famoso motivo de cebra y sus variantes. Esta idea fue la que dio origen al op-art, el arte de la óptica; no en vano está considerado por la profesión como el mayor maestro del siglo XX. Sus primeros trabajos, como él mismo decía, fueron "extravíos". Las colecciones más destacadas presentan al público el arte de Vasarely como sus tesoros más preciados. Le gustaba utilizar el metal, la cerámica y las alfombras para crear sus obras de arte. Sus enormes instalaciones, de hasta 10-12 metros de altura, son ornamentos que invitan a la reflexión en espacios y edificios públicos. En 1976 se inauguró el Museo Vasarely en su ciudad natal. Al mismo tiempo, se inauguró el Museo de la Fundación Vasarely en Aix-en-Provence (Francia), que es una mágica fusión de bellas artes y arquitectura. El artista falleció en París a los 90 años de edad.



Un dulce guardián de la salud

Miel de acacia húngara

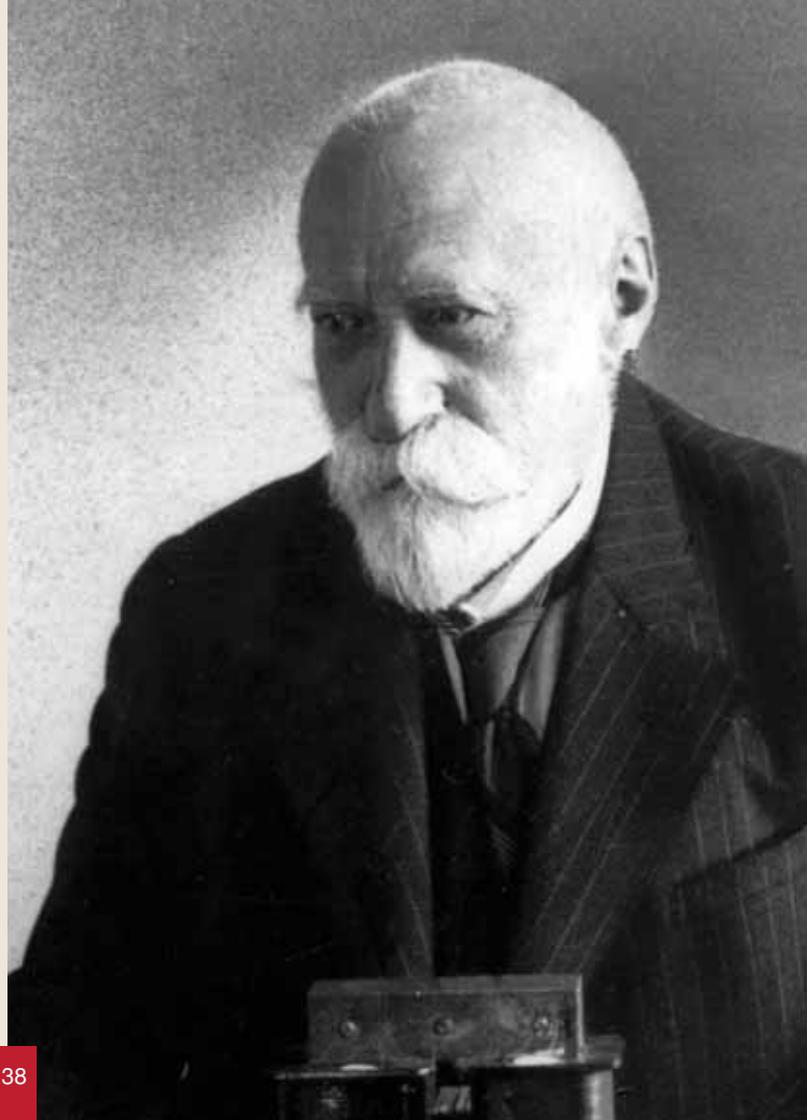
Las enormes acacias que crecen en el clima único de la cuenca de los Cárpatos es lo que hace que la miel de acacia húngara sea especial. En ninguna otra región se encuentran bosques de acacias tan extensos y puros. El resultado final del trabajo en equipo de las abejas, si no encuentran otras flores en su ruta de vuelo, es la miel de acacia perfectamente pura, lista para que el apicultor la recoja. Esta miel es transparente, ligeramente amarillenta, con un alto contenido en azúcar, no se cristaliza y permanece líquida durante años. Y su sabor es inimitable, apenas existe otro remedio tan delicioso. Porque si alguien de la familia tose o estornuda, un ama de casa cuidadosa inmediatamente prepara una infusión de miel y pone fin a la enfermedad. Por supuesto, también es recomendable para las personas sanas; muchos utilizan la miel para sustituir al azúcar; incluso puede añadirse al café o a la limonada, o utilizarse en pasteles. Pero una de las formas más fáciles de tomar miel de acacia es untarla en pan con mantequilla. Puede sentar muy bien para el desayuno o la merienda. Los apicultores y sus familiares consumen mucha miel y está comprobado que tienen una baja incidencia de enfermedades respiratorias. No es de extrañar que llamen a sus bichitos, que son símbolo de diligencia, "abejitas" o "niñas". Mantienen sanas a las familias y limpias las colmenas. El zumbido de las abejas es una experiencia maravillosa. Si una persona se sienta al pie de una acacia en flor y escucha durante unos minutos en silencio el zumbido de las abejas, el tiempo se detiene, la mente se relaja y el alma se refresca. La Comisión de Hungarikum incluyó la miel de acacia húngara en la Colección de Hungarikums en 2014.



Corriente eléctrica, ¡medida!

Ottó Bláthy

Es una figura destacada de la brillante generación técnica húngara de finales del siglo XIX y principios del XX. Como colega de Miksa Déry y Károly Zipernowsky, participó en la creación del transformador, pero también se le atribuye la invención del medidor de consumo de corriente alterna, o sea, del primer contador de electricidad en 1889 y el desarrollo del generador trifásico. En total, aportó 96 inventos al desarrollo industrial durante su larga vida y la mayoría de ellos fueron innovaciones eléctricas. En 1882, a la edad de 22 años, se graduó como ingeniero mecánico en la Universidad de Viena y de allí pasó a trabajar en una de las fábricas más modernas de la época, la Fábrica de Máquinas de los Ferrocarriles Estatales Húngaros (MÁV). Fue entonces cuando comenzó a estudiar la electricidad. En el curso de sus experimentos encontró -por primera vez en el mundo- una solución fiable para graduar circuitos magnéticos. Presentó sus resultados a la Fábrica de Edison en Estados Unidos, donde fue bien recibido. Invitado por Zipernowsky, se convirtió en ingeniero de la fábrica Ganz en Hungría, donde modificó las máquinas para mejorar considerablemente su rendimiento. Sus patentes tuvieron un gran éxito en su país y en el extranjero. Tras la muerte de Kálmán Kandó, completó el desfasador para locomotoras y grandes empresas internacionales compraron sus procedimientos. Era famoso por sus habilidades especiales. Tenía fama de ser un gran calculador mental y jugador de ajedrez, con una memoria extraordinaria. Varias escuelas y el asteroide AH130 descubierto en 2002 llevan su nombre. El órgano competente de asignar nombres a los espacios públicos de la capital ha de conocer bien el mundo de la física. Una calle paralela a la calle Bláthy Ottó, del distrito VIII de Budapest se llama Delej, que quiere decir "Imán" y la otra se llama Villám, que quiere decir "relámpago".



Un virtuoso romántico

György Cziffra

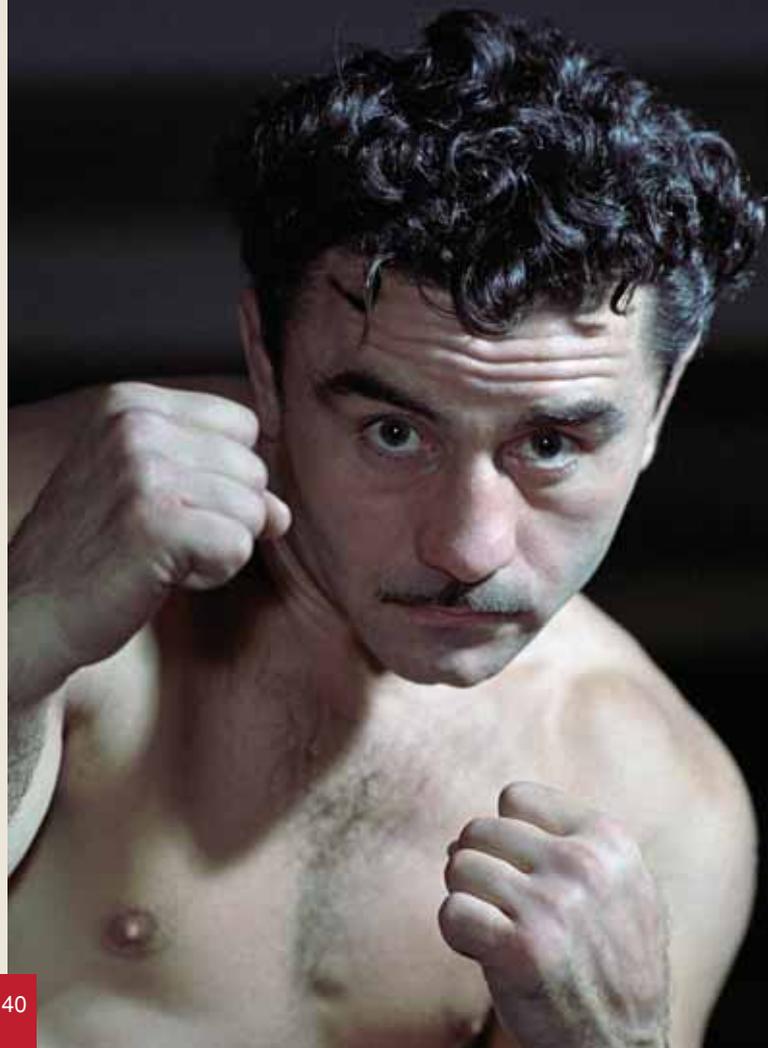
Cualquiera que le oyera tocar se acordaría inmediatamente de Ferenc Liszt. Nació en Budapest en 1921. Su padre, músico de cimbalón, le enseñó a tocar el piano desde los cuatro años. Ernő Dohnányi le descubrió en 1929. Una cinta cinematográfica conserva su interpretación cuando tenía trece años, tocando a Schubert con refinamiento y profundo sentimiento con una camisa de marinero. "Gyuri Cziffra, pianista infantil que apareció en el reciente concierto de la Academia de Música", se lee bajo la grabación. Se le consideraba un prodigio, pero a pesar de sus exitosos conciertos en su país y en el extranjero, tuvo que trabajar en clubes nocturnos para mantener a su familia. Interpretaba las piezas con una brillantez técnica inigualable, pero también añadía su propia paráfrasis. Este asombroso talento para la improvisación le convirtió en el intérprete de piano más grande del siglo. Tamás Vásáry contó una vez que, al entrar en un pub lleno de humo, oyó sonar el piano y preguntó al camarero: *"¿Quiénes son los dos genios que tocan a cuatro manos esta noche?"* "Es sólo Gyuri Cziffra, aquí solo toca él", fue la respuesta. György Cziffra tuvo un camino accidentado: infancia pobre, servicio en el frente, prisionero de guerra, prisión... El 22 de octubre de 1956, en vísperas del estallido de la revolución, tocó con gran éxito en la Academia de Música. Pocos días después, huyó a París, y continuó su éxito mundial lejos de su patria. Parecía que Liszt escribiera la *Rapsodia Húngara* directamente sobre él y para él. Fue condecorado con la Orden de Honor Francesa y la Cruz Media de la Orden del Mérito de la República de Hungría. Miembro de Honor de la Orquesta Sinfónica de los 100 Gitanos. György Cziffra falleció en 1994 a la edad de 73 años.



"Sí le daba un golpecito, el somnífero inmediatamente le hacía efecto".

László Papp

Joe Louis, Muhammad Ali, Mike Tyson, László Papp. Los genios inigualables de la historia del boxeo, los reyes eternos según cualquier criterio. Pesos pesados estadounidenses, múltiples campeones del mundo profesionales y nuestro Papp László. Comparado con ellos, es "sólo" un triple medallista de oro olímpico, un diminuto boxeador europeo. ¿Cómo puede estar entre ellos? Al otro lado del Atlántico, en el mundo del espectáculo, no se tienen en gran estima los títulos de aficionado. Sus títulos profesionales europeos, seis veces defendidos, no son nada comparados con los grandes combates de unificación de títulos a los que las autoridades deportivas de la época no le dejaban acudir. Su cualidad inimitable era su talento virtuoso. Con sus reflejos y su sentido del ritmo, balanceaba los puños y movía el cuerpo de forma tan espectacular como un bailarín de ballet. Pero cuando se trataba de golpear era implacable. *"Mi mano derecha es el Hospital, mi izquierda es el cementerio. ¿Cuál quieres?"* - preguntaba a sus oponentes con voz alegre. Pero nadie le guardaba rencor, porque a la mayoría de sus oponentes les gustaba su desparpajo y reconocían sus conocimientos. El cuatro veces campeón de Europa y medallista olímpico de plata y bronce, Pietrzykowski, que se había enfrentado varias veces a László Papp e incluso le derrotó en una ocasión, dijo sobre él tras las semifinales de Melbourne: *"Papp es el mejor boxeador que he visto nunca. Es bajito, musculoso, con su pequeño y negro bigote es un fenómeno típicamente húngaro"*. El polaco, por cierto, en la final olímpica de Roma se enfrentó con Ali. László Papp es el nombre del mayor pabellón deportivo cubierto de Hungría, se encuentra al lado del Estadio Ferenc Puskás. Dos de los más grandes deportistas de nuestra historia, el nombre de dos buenos amigos uno al lado del otro. László Papp Falleció en 2003, a los 77 años.



Un estrépito que ahuyenta a los turcos "Mohácsi Busójárás", fiesta tradicional de máscaras para ahuyentar el invierno

Según la leyenda, cuando los turcos ocuparon Mohács a principios del siglo XVI, la etnia šokci de origen croata local se vio obligada a huir. Se refugiaron en los pantanos de la isla cercana, donde el enemigo no se aventuraría a entrar para perseguir a la población. Una noche, un caballero se apareció ante los hombres que discutían junto al fuego y les aconsejó que tallaran máscaras. Les dijo que las pintaran con sangre de animal y les pusieran cuernos. También les dijo que llevaran mazos, carracas y cornetas. Debían vestir pieles de oveja, atarse una campana a la cintura y rellenar sus pantalones con paja. Este tipo de demonios los llaman en Mohács los "busho". Luego, en una brumosa noche de invierno, debían cruzar el Danubio y asustar así a los intrusos. Y así se hizo; los supersticiosos turcos no sospecharon que bajo las máscaras había personas y huyeron de Mohács. Según la historia documentada de esta tradición, es una fiesta para ahuyentar el invierno y dar la bienvenida a la primavera con un carnaval de máscaras. Sus orígenes pueden remontarse a cientos, incluso miles de años. Estaba prohibido quitarse la máscara para que no se descubriera quien estaba detrás. Los hombres -porque sólo ellos podían ser "busho"- ni siquiera vestían sus disfraces en sus casas, sino en lugares secretos, como en la isla, y volvían al pueblo en una barca. Ni siquiera los familiares podían saber quién se escondía bajo cada disfraz. Cada uno cortaba, tallaba y pintaba su propia máscara. Hoy en día hay unos cincuenta grupos de "busho" en Mohács, lo que significa que unos 1.200 "busho" hacen esta especie de procesión regularmente.

La Comisión de Hungarikum incluyó la tradición de fiesta de máscaras "Mohácsi Busójárás" en la Colección de Hungarikums en 2012.



Dimensiones infalsificables

Dénes Gábor

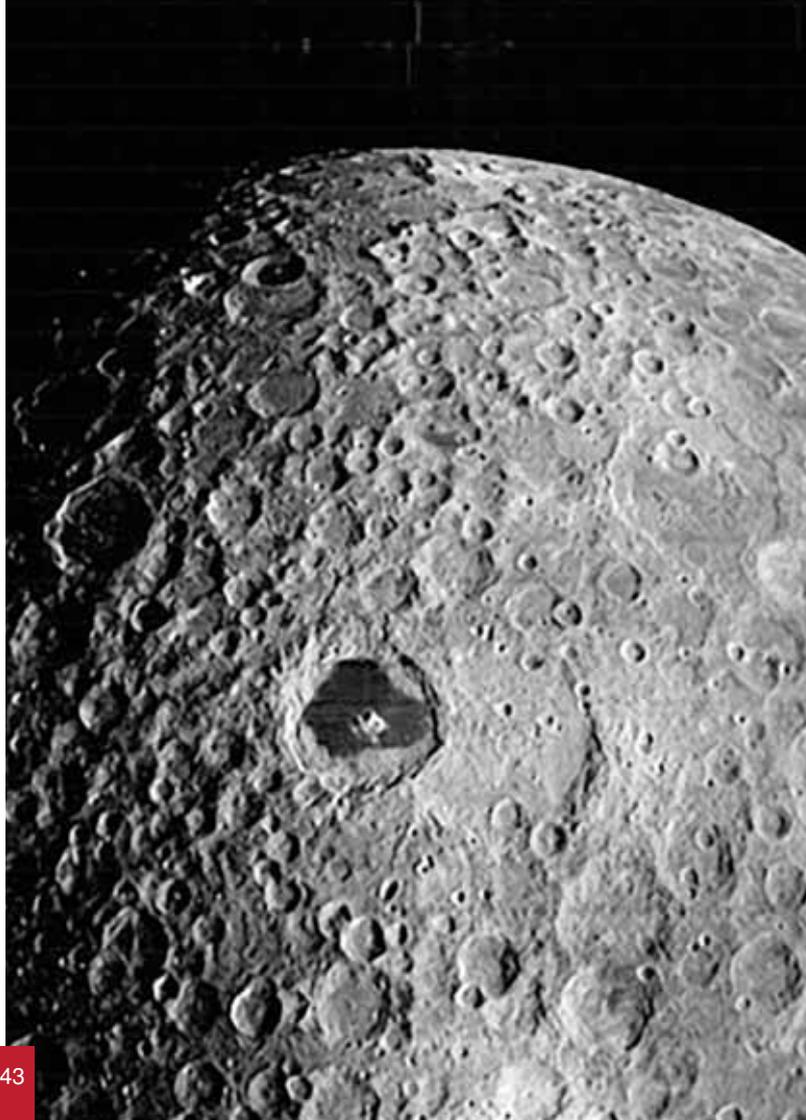
Nació en 1900 en Budapest. Ya en el instituto se interesó por la tecnología y su primer invento fue un tiiovivo que movía maquetas de aviones que cambiaban de altura conforme giraban alrededor de un eje central. Estudió en la universidad de Berlín, donde también asistió a conferencias de Albert Einstein. Más tarde fue colega de Imre Bródy en la fábrica Tungsram de Budapest, pero al igual que de Alemania, tuvo que huir también de Hungría y finalmente encontró un nuevo hogar en Inglaterra. La holografía es una imagen tridimensional que ofrece una visión única desde todos los ángulos. Elaboró la teoría de la holografía en 1947, pero hasta la invención del láser en 1961 no pudo presentarla en la práctica. Descubrió y desarrolló una forma de captar imágenes que permitía mostrar más datos que cualquier método anterior. Dénes Gábor llamó a su proceso holografía, porque se traduce del griego como "escritura completa". Recibió el Premio Nobel de Física en 1971 por su descubrimiento. Con la holografía se crean maravillosas obras de arte. En la vida cotidiana los hologramas se encuentran, sobre todo, en las pegatinas de seguridad y los carnés de identidad, ya que son imposibles de copiar. Este invento se utiliza para el almacenamiento de datos y también para la fotografía de alta velocidad. Dénes Gábor murió a los 79 años en Londres.



La Tierra tiene forma de tierra

El astrónomo Imre Izsák

Definió la forma de la tierra, que hasta entonces era un globo, como geode y observó 26 244 órbitas de satélites para trazar con exactitud su geometría. Fue la primera persona en el mundo en establecer que el ecuador no era un círculo, sino una elipse. Imre Izsák nació en Zalaegerszeg en 1929. Sus padres eran profesores de materias científicas, por lo que su hijo también empezó a interesarse por las ciencias naturales. Fue un excelente estudiante. Después del instituto fue a la Universidad de Ciencias de Budapest y cursó las carreras de matemáticas y física. Mientras estudiaba trabajó como ayudante en el observatorio fundado por Miklós Konkoly-Thege y tras licenciarse consiguió un empleo en la misma institución. Se interesó por áreas tan peculiares como el problema de los muchos cuerpos, la mecánica celeste, las órbitas de los cohetes y el mundo de las lunas artificiales. Debido a las escasas oportunidades, abandonó su país en 1956 y continuó sus investigaciones en el Observatorio de Zúrich. Tras publicar sus investigaciones lo invitaron a Estados Unidos, donde pudo hacer realidad sus sueños. En 1961 publicó sus cálculos sobre la Tierra, que presentó en numerosas conferencias universitarias en Estados Unidos y Europa. Harvard le encargó escribir un libro de texto y fue nombrado director científico de la NASA. En 1965 se encontraba en París, preparándose para el Congreso de Geodesia que se celebraría el día siguiente, cuando sufrió un infarto en la habitación del hotel y falleció a los 36 años. Fue un pequeño planeta en el espacio, un enorme cráter en la luna. Desde 1992, se celebra en Hungría un concurso de secundaria de ciencias naturales que lleva el nombre de Imre Izsák.



Un cazador indestructible

El sabueso de Transilvania

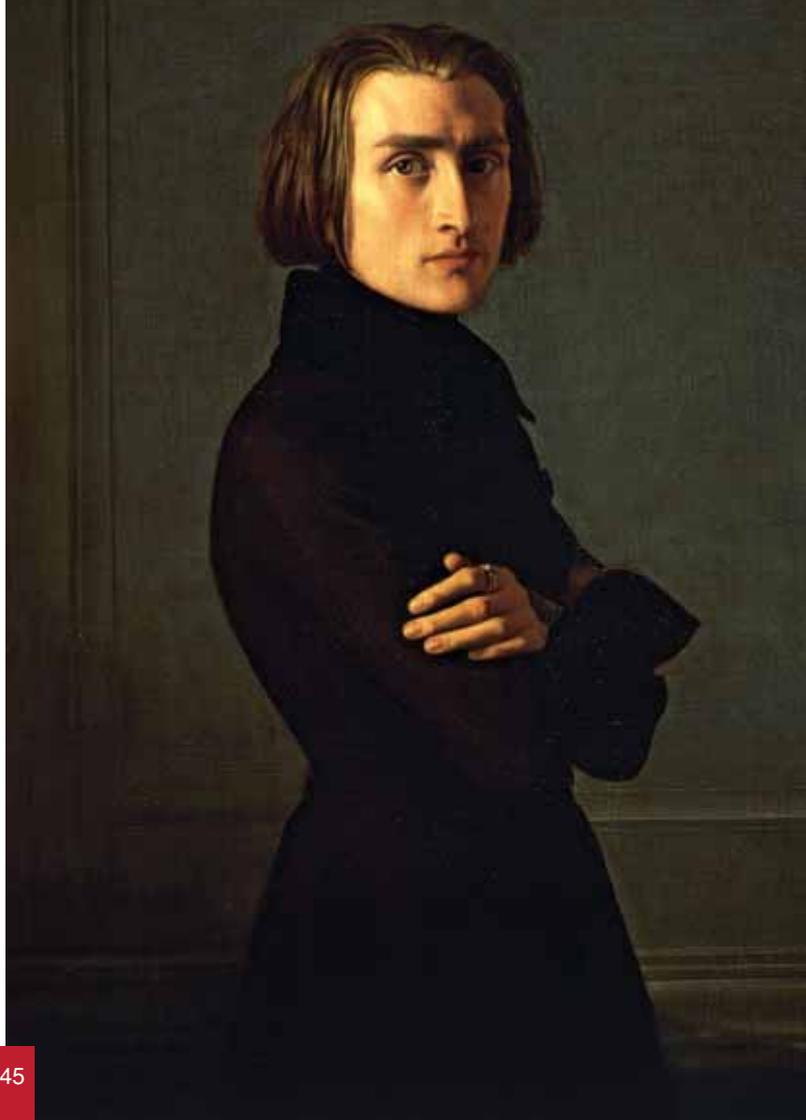
Raza canina autóctona de Hungría, fue el perro de caza predilecto de la aristocracia transilvana. En 1947, el gobierno de Rumanía declaró a este compañero indispensable del guarda forestal como "animal dañino" y lo condenó a la extinción. También fue declarado extinto por la Federación Cinológica Internacional (FCI). Pero en los años sesenta se encontraron algunos ejemplares de raza pura en Sighetu Marmatiei y en Zselyk, lo que permitió reanudar su crianza. Las camadas fueron registradas y la FCI volvió a incluir en su lista al sabueso de Transilvania en 1963. Pero la población aún no está asegurada; es necesario aumentar su número y reforzar su notoriedad, porque es un cazador sin igual y un gran perro guardián. Es resistente, soporta por igual el frío y el calor y su pelaje brillante y corto le protege de las inclemencias del tiempo. Es inteligente, aprende con facilidad, es juguetón y amistoso. Un bello animal de aspecto distinguido y armonioso. Su pelaje negro aterciopelado está adornado con un chaleco blanco con bordes marrones. La versión de patas largas puede pesar 30 kilos, la de patas cortas unos 20 kilos. A diferencia de los perros pastores, el sabueso de Transilvania no ladra innecesariamente. Tiene una esperanza de vida de 14 años. Si hemos domesticado a sus antepasados y esperamos que nos sirvan, entonces debemos cuidar de ellos. El sabueso de Transilvania merece nuestro amor porque son viejos amigos, perros húngaros ancestrales que han vivido con nosotros todas las alegrías y penas del último milenio. La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el sabueso de Transilvania, en la Colección de Hungarikums en 2017.



El más grande de la música húngara

Ferenc Liszt

Nació en Doborján, condado de Sopron, en 1811. Su talento no tardó en manifestarse. Desde los seis años daba conciertos de piano con gran éxito. A los doce años, su familia se trasladó a París para que él pudiera estudiar en el conservatorio. Pero el joven Liszt no fue aceptado, a pesar de las mejores cartas de recomendación, porque no era de nacionalidad francesa. Demostró su valía convirtiéndose al instante en un niño que cautivaba los salones y salas de conciertos de París y Londres con su virtuosismo juvenil. Pronto conoció a Paganini, Berlioz y Chopin. Estas amistades influyeron profundamente en su arte. Liszt participó en la vida pública, incluida la Revolución de París de 1830, apoyó a las víctimas de la revuelta obrera de Lyon, ofreció conciertos de caridad por toda Europa para las víctimas de la inundación de Pest de 1838 y contribuyó con importantes sumas a la creación de la Escuela Superior de Música de Pest. Mientras tanto, creó una obra sin igual: al menos 1.400 piezas musicales llevan su nombre. Compuso principalmente piezas para piano y órgano, pero también realizó obras para coro, tanto sacras como profanas, transcripciones, canciones, sinfonías y óperas. En la década de 1840 se convirtió en director del Teatro de la Corte de Weimar. En 1875 fue nombrado presidente de la Academia de Música de Budapest, que más tarde llevaría su nombre. Su obra sigue teniendo una importancia decisiva en la música húngara. Murió en Bayreuth en 1886, a la edad de 75 años. El año 2011, bicentenario de su nacimiento, fue el Año Conmemorativo de Liszt en Hungría. La puerta de entrada al país, el aeropuerto internacional de Ferihegy, lleva su nombre desde entonces.



Símbolo de la nación húngara

El Parlamento

Es uno de los diez edificios más famosos del mundo según las listas internacionales. John Lukács escribe en su obra más famosa, Budapest 1900: "El edificio del Parlamento es el símbolo de la constitución húngara, por lo que debe ser monumental y espléndido para que lo vean sus amigos y enemigos por igual. De hecho, cuando se terminó el edificio de Imre Steindl en 1904, era el parlamento más grande del mundo. Por otro lado, su estilo es una mezcla ecléctica: tiene rasgos del medioevo húngaro, del renacimiento francés y del neogótico de Westminster; su plano estructural es neobarroco con interiores coloridos. Tiene veintisiete puertas. Está decorado con casi cuarenta kilos de oro de veintidós quilates. Y no fracasaron en su cometido. Todavía hoy en día encaja muy bien en el paisaje urbano de Budapest. Su perspectiva ha resistido el paso del tiempo". El 25 de octubre de 1956, las decenas de miles de personas que se manifestaban frente al Parlamento húngaro fueron recibidas por una lluvia de balas de comunistas húngaros y tanques soviéticos T-54. Posiblemente hubo más de mil víctimas mortales. El Papa Juan Pablo II dijo en 1991: "Estoy en Hungría por primera vez y puedo decir que admiro no sólo su belleza natural-venimos de Esztergom, por el Danubio-, sino la belleza y grandeza de sus edificios, especialmente la belleza de este edificio en el que nos encontramos ahora, que es la expresión de la autonomía y la soberanía de la nación."

La Santa Corona fue colocada en el Parlamento el 1 de enero de 2000, bajo la cúpula de la Asamblea Legislativa.



Creyente de Dios y de la ciencia

Ányos Jedlik

Podemos declarar que fue un polímata de su tiempo. Como monje altamente instruido tanto en humanidades como en ciencias, destacó en ambos campos. Loránd Eötvös se despidió de él con estas palabras: *"Jedlik nació el 11 de enero de 1800 en la aldea de Szímő, en el condado de Komárom, de padres campesinos. Aprendió a leer y a escribir en la escuela de su pueblo, y continuó sus estudios en el instituto de Nagyszombat y, más tarde, en el de Pozsony. En 1817 ingresó en la Orden de San Benito. Su inquebrantable fe en Dios, su amor por la ciencia, su inagotable diligencia como maestro, su buen corazón sensible a los padecimientos de sus semejantes, su desinteresado amor a su patria, fueron rasgos que se desarrollaron y fortalecieron en el carácter de Jedlik aún más gracias a las costumbres tradicionales de su orden."* Ányos Jedlik continuó sus estudios en Győr y en Pest y, como resultado, llegó a doctorarse en filosofía, historia, física y matemáticas. Fue nombrado jefe del departamento de física de la Universidad de Ciencias de Pozsony (la actual Bratislava) y, más tarde, de la Universidad de Pest. Además de enseñar, también realizaba experimentos. En el transcurso de éstos descubrió el agua gasificada y se convirtió en el primero del país en interesarse por la electricidad. En el laboratorio que él mismo construyó, investigó los secretos de la electricidad y llegó a resolver muchos de ellos. Uno de sus descubrimientos más importantes fue la descripción del principio de la dinamo, que precedió en seis años al anuncio del alemán von Siemens. Otro de sus logros que cambiaron el mundo fue la construcción lo que él llamó "el imán relámpago rotativo", o sea, la primera versión del motor eléctrico.



Calidad con moderación

El pálinka

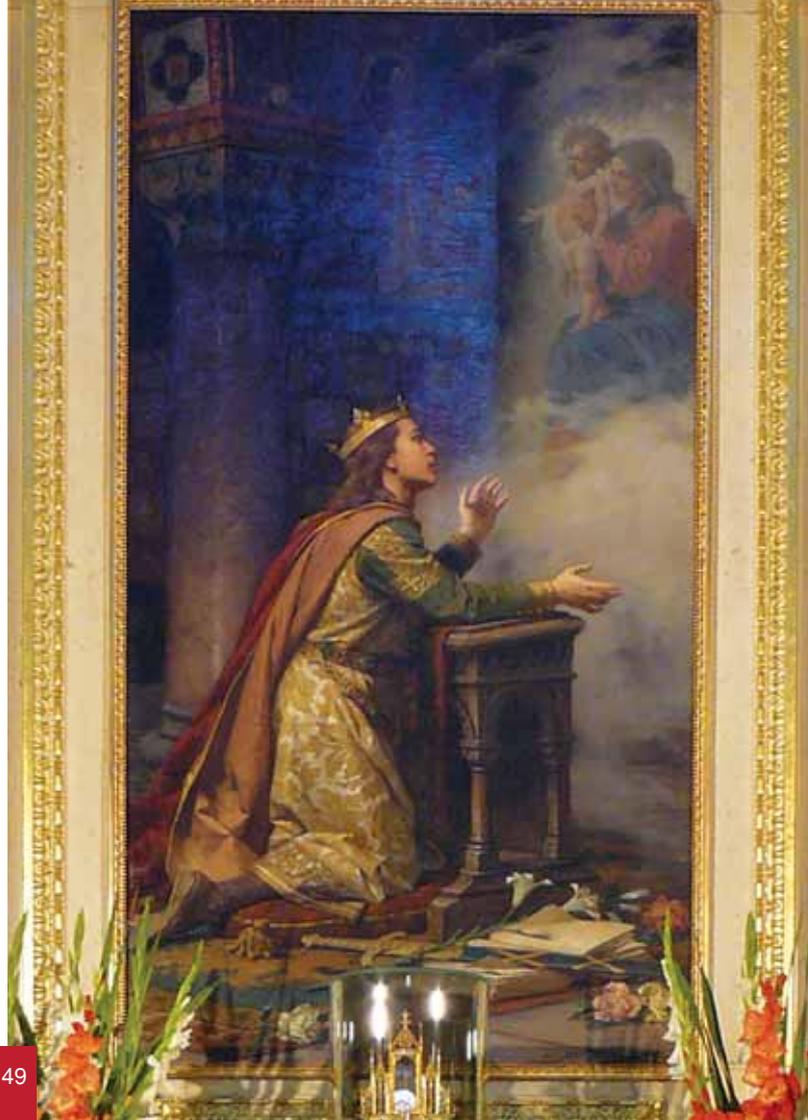
Según la ley, sólo puede llamarse pálinka a una bebida elaborada en Hungría a base de frutas cultivadas en el país. También la maceración, destilación, añejamiento, reposo y embotellado deben hacerse en el territorio nacional. Tampoco puede contener ningún tipo de aditivo, ni siquiera azúcar o miel. Como mucho, se añade fruta adicional para elaborar el "ágyas pálinka" (pálinka reposado). El número de frutas aptas para elaborar el pálinka es prácticamente infinito. Las que tienen un contenido de azúcar deben, tras una cuidadosa selección, pasarse por el proceso de la maceración. Además de las frutas más frecuentes, como melocotón, pera, ciruela, guinda, cereza, manzana, uva o fresa, casi todos los maestros tienen su propia especialidad y muchas de ellas suelen triunfar en los concursos. Entre los ganadores había sabores como serbal, saúco o incluso pálinka de cornejo. Estas son obras maestras ocasionales de las destiladoras, porque debido a su rareza hace que sólo se puedan destilar pequeños lotes. La elaboración de pálinka comercial o por encargo, así como de forma casera -que en Hungría es legal- son una expresión única del alma húngara. El agricultor Péter Ránki dice que su pálinka es un mensaje que procede de un lugar muy lejano, más lejano que la distancia que hay entre las tinas de maceración y un peral silvestre. El sabor y el olor naturales son un hito ancestral para la humanidad. El estribillo de una de las canciones del disco de platino del grupo musical Magna Cum Laude, procedente de la ciudad de Gyula, viene desde el alma: "En el cielo azul de mis sueños, en lo alto de mis árboles frutales, pálinka, amor mío, ¡sé mío!". La Comisión de Hungarikum incluyó el pálinka, en la Colección de Hungarikums en 2013.



Un modelo a seguir para la juventud

El príncipe San Emerico de Hungría

Fue el primer heredero al trono del Reino de Hungría, hijo del rey San Esteban y de la reina beata Gizela. Según los expertos, su fecha de nacimiento se sitúa entre 1000 y 1007, y su fallecimiento ocurrió con certeza en 1031. Fue el único hijo de la pareja soberana que alcanzó la edad adulta y el obispo San Gerardo fue el encargado de prepararle para la gran tarea que le aguardaba. Ya entonces se distinguió por su talento, fe y virtud. Desde los 15 años, el príncipe Emerico se implicó en los asuntos del país. A los veinte años, el joven ya estaba preparado para seguir los pasos de su padre. San Esteban escribió para él el Libro de Admoniciones, que contiene una serie de consejos sobre el buen gobierno y que más tarde llegó a ser el principal libro de la biblioteca jurídica de Hungría (Corpus Juris Hungarici). Los historiadores creen que Emerico dirigió el ejército húngaro en la batalla de Győr en 1030, cuando los alemanes intentaron invadir de nuevo la cuenca de los Cárpatos después de 123 años. El emperador atacante, Conrado II, al igual que su predecesor, sufrió una aplastante derrota. El soberano, ya mayor, se preparaba para entregar el poder y coronar a su hijo cuando llegó la noticia de su muerte. Algunas fuentes afirman que el príncipe fue herido por un jabalí mientras cazaba. Otras no descartan la posibilidad de que fuera asesinado. Fue canonizado por el papa Gregorio VII, junto con su padre, el rey Esteban, y su tutor, el obispo Gellert (Gerardo). El obispo Ottokár Prohászka escribió en el siglo XX: *"La misión de San Emerico es establecer un ideal. Su ejemplo repercutirá en los siglos venideros y prestará un mayor servicio a su nación asegurando la soberanía de la virtud que si hubiera gobernado como un monarca terrenal durante un par de años"*. En el 900º aniversario de su muerte se celebró en Budapest una solemne conmemoración con la asistencia del Nuncio Papal, seis cardenales y cientos de prelados de todo el mundo.



El príncipe de los escritores

Mór Jókai

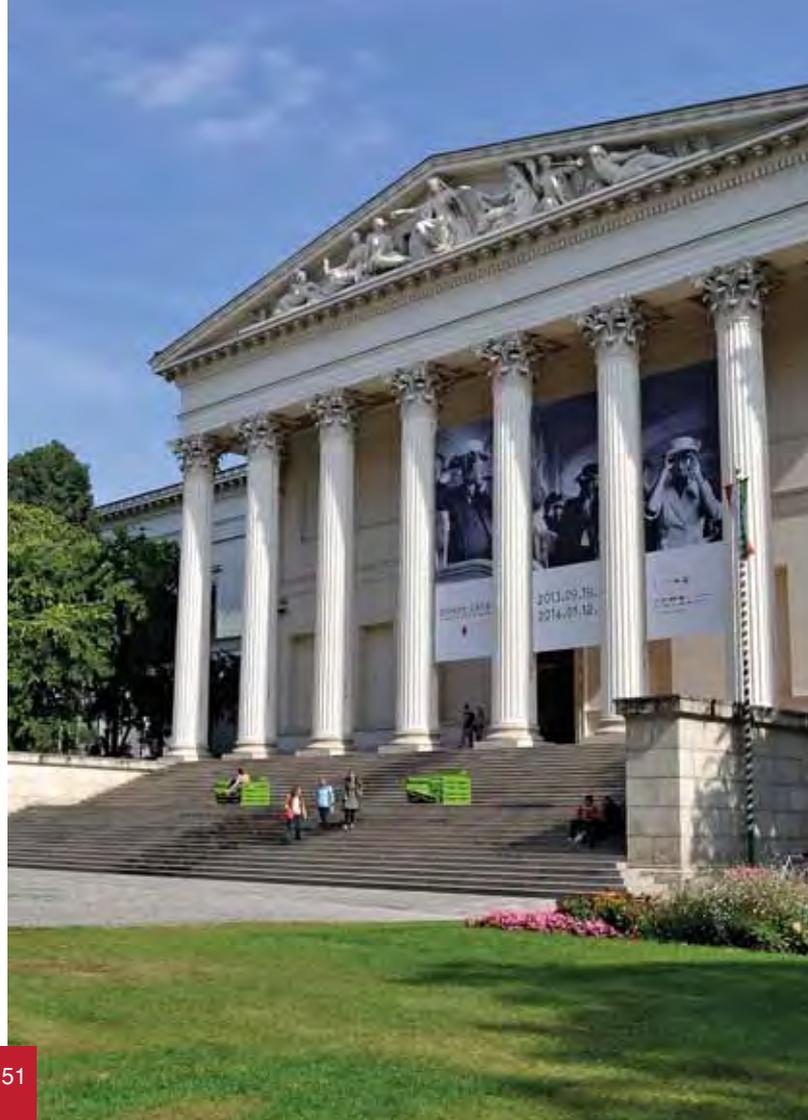
Quizá no haya hogar húngaro en el mundo que no tenga en sus estanterías por lo menos medio metro ocupado con novelas de Jókai. Pero también es un autor muy buscado en forma de libro electrónico y audiolibro. Pero ¿es de extrañar que se convirtiera en escritor cuando su propia vida estaba destinada ser escrita y lo hizo, nada más ni nada menos, que su colega y sucesor, Kálmán Mikszáth? Jókai nació en el seno de una familia de la baja nobleza en 1825, en Komárom. Fue bautizado con el nombre de Móric, pero por una broma se acordó a Mór (moro), y así se quedó. Lo conservó de esta forma por consejo de un compañero de escuela y buen amigo de Pápa, el gran poeta Sándor Petőfi. Comenzó su carrera literaria con él y en 1848, al estallar la Revolución y también durante toda la Guerra de la Independencia, fueron protagonistas, apodándose como "Los jóvenes de marzo". Fue entonces cuando se casó con Rosa Laborfalvi, una célebre actriz de la época. Tras la capitulación de Világos Jókai emprendió una huida llena de aventuras, se escondió, primero bajo seudónimo, y más tarde por derecho propio regresó a la vida pública. En las décadas siguientes viajó por Hungría y Europa e incorporó sus experiencias a sus novelas. También fue periodista y político y obtuvo reconocimiento y seguridad económica en vida. La lectura de Jókai nos da una idea de los conocimientos que acumuló hasta finales del siglo XIX. Apenas hay un ámbito de la vida sobre el que no escribiera en alguna de sus obras con su inimitable estilo. *Los hijos del corazón de piedra, Un hombre de oro, Uno es Dios, Los diamantes negros, La novela del próximo siglo, Castillo anónimo, Raby, el prisionero, Los dos sauces de Nagyenyed, Un nábob húngaro, Zoltán Kárpáthy, Y sin embargo la tierra se mueve, La edad de oro de Transilvania, El barón gitano, Para cuando nos hagamos viejos* son sólo algunos de los títulos de los 100 volúmenes de la Edición Nacional Especial. Mór Jókai es el mayor escritor de la literatura clásica húngara. Falleció en Budapest en 1904.



¡Aquí hay otro Széchenyi!

El Museo Nacional de Hungría

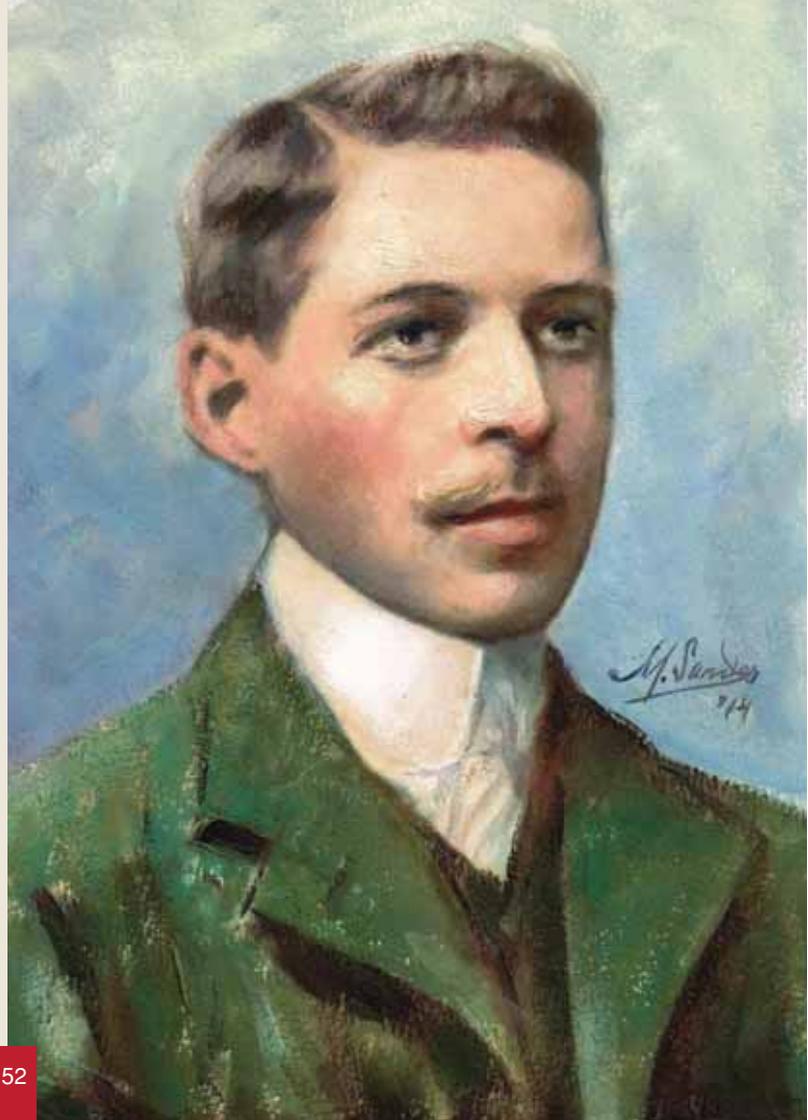
En 1802, el conde Ferenc Széchenyi -el padre del húngaro más grande- solicitó al Emperador poder donar sus propias obras de arte a la nación. Francisco I accedió amablemente a su petición y en Pest se creó la tercera colección pública nacional de Europa. Su donación incluía 11884 obras impresas, 1156 manuscritos, 142 mapas y grabados de cobre, otras antigüedades y pinturas y 2019 monedas de oro. Todo ello fue declarado por la Asamblea Nacional propiedad de la nación. Todos estos tesoros fueron expuestos primero en el monasterio paulino y luego trasladados a la universidad. Se tomó la decisión de construir un edificio permanente y se pidió a la nación que aportara más donaciones. La construcción del Museo Nacional, diseñado por Mihály Pollack, se concluyó en 1847. Su escalera se convirtió en leyenda al año siguiente cuando, según los relatos de la época, Petőfi recitó allí la Tonada Nacional (Nemzeti Dal) al estallar la Revolución contra la opresión de los Habsburgo, acompañado por la entusiasta aclamación de la multitud allí presente. Para la segunda mitad del siglo XIX, el museo albergaba una colección extraordinariamente rica y entre sus muros se desarrollaba una vida académica de primer orden. Tras los disturbios de la Gran Guerra y la dictadura comunista, las tropas rumanas, que marchaban sin oposición, intentaron saquear la colección, pero se vieron frenadas por la contundente intervención del general estadounidense Bandholtz. Utilizó su fusta para expulsar a los asaltantes de la entrada del edificio y selló la puerta. Esta fusta fue donada posteriormente al museo, que la conserva como una reliquia. El Museo Nacional Húngaro es el espacio expositivo número uno del país, situado en el corazón de la ciudad de Budapest. Es un símbolo de libertad y digno escenario de la celebración del 15 de marzo, día Nacional de la Independencia de Hungría.



El rey del csárdás

Imre Kálmán

Nació en Siófok en 1882 y fue un auténtico niño prodigio. A los siete años ya tocaba el piano ante el público. Sin embargo, nunca llegó a ser músico, porque a los 18 años ya era incapaz de mover bien los brazos debido a una temprana artritis. Tuvo que cambiar su carrera de piano y se matriculó en la facultad de composición en la Academia de Música. Allí tuvo como maestro a János Koessler, que ya había estado en el instituto en tiempos de Liszt y que más tarde educó en Budapest a una sucesión de grandes compositores del mundo. Fue entonces cuando conoció a Béla Bartók, Viktor Jacobi, Albert Szirmai y Ferenc Molnár. Ellos fueron los que le recomendaron que compusiera música para las letras de las coplas que estaban de moda en la vida nocturna de Pest, lo que le condujo hasta la opereta. Tras reiteradas negativas, su primera obra, *Tatárjárás (La marcha tártara)*, fue finalmente presentada por el Teatro de la Comedia en 1908 con gran éxito. En un año la obra había recorrido los escenarios de Viena, Hamburgo, Berlín, Copenhague, Londres y Nueva York. Su siguiente obra, *Obsitos*, también fue presentada por el Burgtheater y, de esta forma, Imre Kálmán se convirtió en un compositor de éxito. Sus siguientes logros se sucedieron uno tras otro: en 1912, *El primado de los gitanos*, protagonizada por Sári Fedák, fue aclamada por el público. Después, hasta finales de los años creó treinta obras como *La princesa de los Csárdás*, *La Bayadera*, *La condesa Maritza*, *La princesa del circo*, *La princesa de Chicago*, *La violeta de Montmartre* o *La emperatriz Josefina*. Huyó a América durante la Segunda Guerra Mundial y murió en París en 1953, a los 71 años de edad. Cualquiera puede sentarse en el banquillo metálico, junto a su estatua frente al Teatro de la Opereta de Budapest y también podemos sentarnos a su lado en el Pabellón del Milenio de Siófok y tararearle al oído: "Qué hermosa ciudad es Kolozsvár, yo vivo junto al río Some; ven, ¿por qué vacilas? Ángel mío, ven".



El cazador que ataca desde el aire

La cetrería

Esta forma de cazar es tan ancestral como la nación húngara. Nuestros orígenes se remontan hasta el Turul, un ave legendaria que nos ha acompañado desde entonces. Está presente como nombre geográfico, propio de toda la cuenca de los Cárpatos. Solymár, como su nombre indica en húngaro -de la palabra sólyom, que quiere decir halcón-, era el territorio de los cetreros reales. Kerecsend, Madaras, Madarász, Sólyom, Solymos, Solymosi, Solymár, son también apellidos de origen ancestral. La caza común del ave rapaz amaestrada y el hombre se denomina cetrería -en húngaro: solymászat- y no ha sufrido ningún cambio a lo largo de los milenios. La elaboración de las herramientas necesarias es un antiguo oficio, el más alto nivel de la artesanía. Estas obras maestras están decoradas con escenas y motivos de la mitología húngara. La poesía y la pintura también han abordado el tema de los cetreros con frecuencia. La quinta estrofa del poema de Bálint Balassi "*Canción de un soldado*", dice así:

*"Por el honor, la grandeza y por el noble orgullo todo lo dejan,
Son el ideal de valor para todo hombre, a todo un sentido dan,
Como halcones nobles al vuelo, al enemigo que huye destrozan".*

Los cetreros de hoy en día cazan principalmente faisanes, patos, conejos y pequeños animales, según les permite la ley. El ave rapaz suelta su presa a la orden del hombre. El halcón que caza con éxito recibe como recompensa parte del botín y también sus compañeros imprescindibles, el perro y su amo.

La Comisión de Hungarikum incluyó la cetrería húngara, como parte del legado vivo de la nación, en la Colección de Hungarikums en 2013.



Sentó las bases

János Kemény

BASIC. Es el lenguaje básico de programación informática y un acrónimo por sus siglas en inglés: Beginners' All-purpose Symbolic Instruction Code, que significa "Código simbólico de instrucciones de propósito general para principiantes". La mayoría de los ordenadores de los años 80 utilizaban este sistema, creado por Thomas Kurtz y János Kemény en 1964. El lenguaje de programación podía ser utilizado en cualquier máquina por el programador, lo que permitió la generalización de la informática en todo el mundo. János Kemény nació en 1926 en Budapest, fue compañero de pupitre en un colegio privado de Rác del mundialmente famoso físico Nándor Balázs. Tuvo que emigrar con su familia en 1940, terminó el bachillerato en Nueva York y estudió en la Universidad de Princeton. En 1945 conoció en Los Álamos a sus compañeros "maricianos" Leó Szilárd, Jenő Wigner y Ede Teller. Más tarde, fue profesor adjunto con Albert Einstein. Tras crear BASIC, predijo el inminente desarrollo de los sistemas operativos, pero también fue pionero del correo electrónico. Conectó su ordenador al de su mujer, que trabajaba a doscientos kilómetros de distancia, para que pudieran intercambiar correos electrónicos.

Como rector del conservador Dartmouth College, permitió que mujeres, afroamericanos e indios nativos se matricularan en la institución. Su libro, titulado *El hombre y el ordenador* se publicó también en húngaro en 1978. János Kemény falleció en 1992 en los Estados Unidos. En la avenida de Bajcsy-Zsilinszky número 38, donde vivió sus años de estudiante, una placa conmemorativa hace homenaje a los hechos mundialmente famosos del su antiguo residente.



Conspiraciones para los enamorados

La opereta húngara

Mozart bautizó este género como opereta, la pequeña ópera. Se popularizó rápidamente gracias a su mundo musical ligero, sus historias amorosas, llenas de humor y con final feliz, sus hermosos trajes y sus virtuosos bailes. A partir de la segunda mitad del siglo XIX, las ciudades de París, Viena y Pest se convirtieron en centros de difusión de estas obras musicales de nuevo estilo. La primera opereta húngara fue *Alegres compañeros*, de Károly Huber, en 1863. Elek Erkel era entonces el director del Népszínház (Teatro del Pueblo), donde la opereta vivió su primer apogeo en la capital húngara. A finales de siglo ya se representaban en Budapest operetas, de las que vale la pena destacar *El príncipe Bob*, *La flor de oro* o *Gül baba*, de Jenő Huszka. La actriz Lujza Blaha fue aclamada como la prima donna de la época. Pongrác Kacsóh utilizó motivos folclóricos en sus obras y cosechó su mayor éxito con *Juan, el paladín*. *La viuda alegre*, de Ferenc Lehár, *La marcha tártara* y *La condesa Maritza*, de Imre Kálmán, traspasaron las fronteras del país, conquistando Europa y América. *La princesa de Csárdás*, de 1915, lleva una carrera nunca antes vista y se sigue representando hasta el día de hoy en los escenarios de todo el mundo. Los periódicos vieneses la alabaron hasta el cielo. Su historia se desarrolla en un típico ambiente húngaro y es sumamente entretenida. Casi todas las piezas musicales de esta obra son un éxito, la escena de Péter Hajmási es la cumbre más deslumbrante de todo el género. La opereta húngara fue llevada a la fama por artistas tan brillantes como Sári Fedák, Emma Kosáry, Hanna Honthy, Kálmán Latabár, Kamill Feleki, Róbert Rátonyi, László Csákányi, János Sárdy, Pál Ábrahám, Victor Jacobi, Albert Szirmai, Lajos Lajtai, Mihály Eisemann o Szabolcs Fényes.

La Comisión de Hungarikum incluyó a la Opereta húngara en la Colección de Hungarikums en 2013.



El lápiz mágico

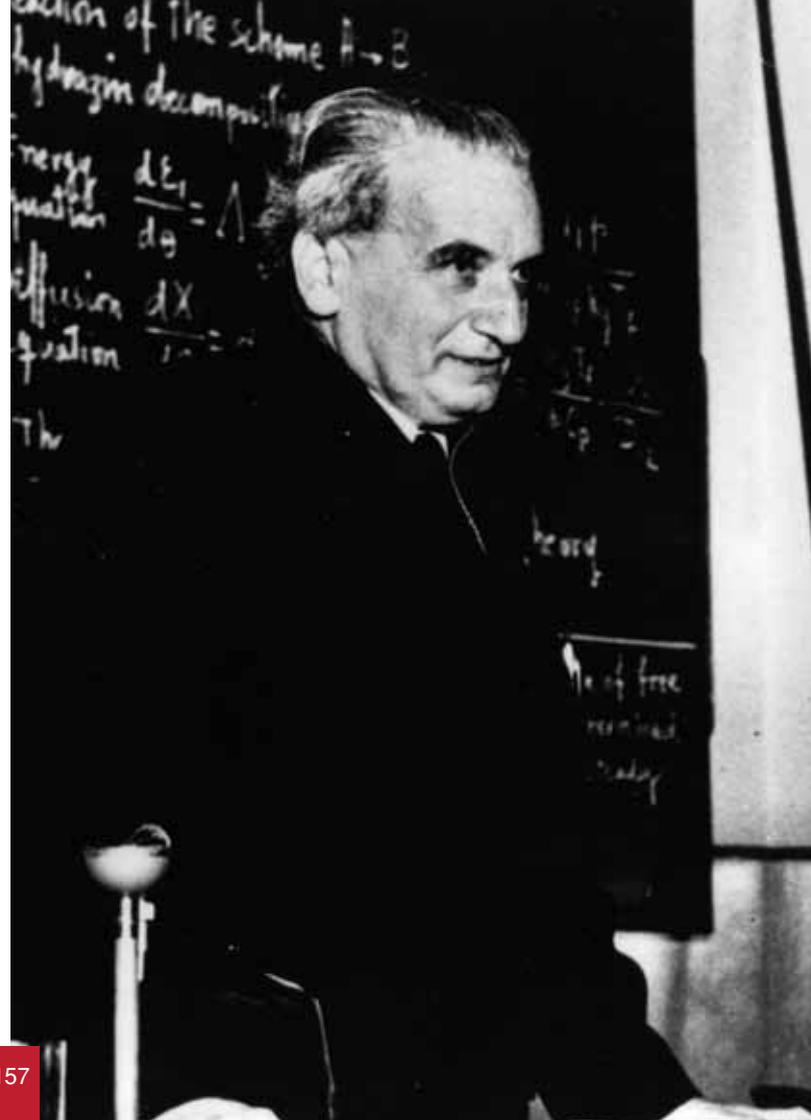
Dániel Rátai

El dibujo animado favorito del pequeño Dani, nacido en 1985, era una serie de animación polaca titulada El lápiz mágico. Más tarde diseñó una máquina de movimiento perpetuo sobre un papel cuadrículado. En su primera clase de programación en la Escuela Secundaria de Informática János Neumann, se dio cuenta de que su misión en la vida era dibujar en tres dimensiones. Todo eso le condujo a la creación del predecesor de LeonarDo. Este dispositivo consta de dos cámaras, un lápiz especial, unas gafas con obturador rediseñadas, una caja de control y un software. El principio de funcionamiento del sistema es que los sensores colocados en la pantalla detectan la posición de las gafas 3D y el ratón 3D, que recuerda la forma de un pájaro, por lo que se construye una imagen fiel que siempre se ajusta a la posición de la cabeza del usuario. De esta forma, se consigue crear una realidad virtual y hace posible crear objetos tridimensionales, girarlos, modificarlos y analizarlos. Esta tecnología facilita en gran medida el trabajo de ingenieros, investigadores y médicos. En 2005, la Asociación Húngara para la Innovación le pidió a Rátai que representara a Hungría con su invento en la final del concurso internacional de Intel para jóvenes inventores en Estados Unidos. Regresó a casa con un total de seis premios. Fue entonces cuando fundó su empresa Leonar3do, en el año 2009 y desarrolló la tecnología para fabricarlo y realizar el prototipo del producto que hoy conocemos. Además de numerosos reconocimientos nacionales e internacionales, la Universidad Técnica de Massachusetts bautizó un asteroide con el nombre de Dániel Rátai.



Uno de nuestros "marcianos" Tódor Kármán

Fue el primero en recibir el máximo galardón científico nacional de los Estados Unidos, la Medalla Nacional de la Ciencia, de manos del presidente John F. Kennedy en 1963. Según la mención al premio: "Por su pionera labor científica y técnica de importancia fundamental para la aeronáutica; por sus importantes contribuciones, tanto docentes y en otros muchos campos de la mecánica; por su excelente asesoramiento a las Fuerzas Armadas; por la ayuda prestada en la cooperación internacional en los campos de ciencias físicas e ingeniería". Estados Unidos reconoció a un científico que nació en Budapest en 1881 y sólo décadas más tarde se convirtió en ciudadano de pleno derecho de los Estados Unidos. Tódor Kármán era considerado un prodigio, a los seis años era capaz de hacer operaciones de cálculo mental con números de hasta seis cifras. Su profesor en la Universidad Politécnica fue Donát Bánki; más tarde se convirtió en su ayudante y posteriormente trabajó en la fábrica Ganz. Durante la Gran Guerra trabajó en el ejército de la Monarquía en el perfeccionamiento del helicóptero con Oszkár Asbóth. Más tarde vivió en Alemania y a partir de 1930 en los Estados Unidos. Fundó el Instituto de Ciencias Aeronáuticas, donde trabajó en la teoría de la turbulencia y el vuelo supersónico. Contribuyó al éxito de la exploración espacial modernizando los motores de los cohetes. Fue uno de los científicos húngaros que emigraron a los Estados Unidos, donde se convirtieron en personajes de referencia debido a sus logros científicos y fueron conocidos por sus colegas como "los marcianos". En 1991, con motivo del 110 aniversario del nacimiento de Tódor Kármán, Estados Unidos emitió un sello conmemorativo de 29 céntimos y Hungría uno de 15 forintos.



La especia ganadora del Premio Nobel

Paprika molida de Szeged

La paprika de Szeged es uno de los pimientos dulces de la más alta calidad. El clima y las condiciones naturales de la zona de Szeged son perfectos para su cultivo: el suelo se nutre de los ríos Tisza y Maros y recibe abundante sol; pero, sobre todo y lo más importante, es el cuidado que le da el agricultor húngaro. La paprika fue traída a Hungría por los turcos en el siglo XVII como condimento alimenticio y medicinal. Su cultura se extendió gracias a los monjes. En la parte baja de Szeged, los frailes franciscanos empezaron a cultivarla y cuando ya descubrieron todos sus trucos, se los enseñaron a los campesinos de los alrededores. Es prácticamente imposible cultivar esta planta a gran escala. Necesita de tantos cuidados que solo es viable en una granja. Después de la cosecha, las guiraldas de paprika secándose sobre las encaladas paredes de las casas campestres forman una hermosa decoración y una verdadera recompensa por el duro trabajo. Hasta mediados del siglo XX, la paprika de Szeged era, por naturaleza, picante. Para conseguir la paprika molida dulce se deben cortar el corazón, sus semillas y las partes picantes que contienen capsaicina. El científico Albert Szent-Györgyi, galardonado con el Premio Nobel, extrajo vitamina C de la paprika de Szeged. La paprika dulce se cultivó a partir de la década de 1940. Esta especia constituye la base de la cocina tradicional húngara. Es una fuente indispensable de sabor en guisos, sopas de pescado, gulash, estofados de paprika, asados, salamis y salchichas. Si alguien quiere asegurarse de hacer el regalo perfecto a sus amigos extranjeros, no hay nada mejor que la paprika molida de Szeged.

La Comisión de Hungarikum incluyó la paprika molida de Szeged en la Colección de Hungarikums en 2015.



El poeta

Sándor Petőfi

Es un auténtico fenómeno de la literatura universal. Durante sus veintiséis años y medio de vida escribió un millar de poemas y narraciones líricas, que fechoó en 68 ciudades y pueblos distintos de todo el país. Se desconoce el número exacto de sus crónicas de viaje, artículos, cartas y traducciones. Fue un ardiente patriota que predijo su propio destino. Su figura legendaria nunca podrá borrarse de nuestra memoria. Sus obras marcaron el rumbo de sus contemporáneos y sucesores. Su esencia está presente en las obras de su amigo János Arany, en las generaciones pertenecientes al movimiento literario llamado "Nyugat" (Occidente), en las obras de László Nagy, Sándor Kányádi y llega hasta nuestros poetas contemporáneos a través de poemas como los de János Lackfi. El día más importante de su vida fue sin duda el 15 de marzo de 1848, cuando él y sus compañeros, conocidos como "los jóvenes de marzo", llevaron la revolución a la victoria. Aquel día estuvo plagado de momentos deslumbrantes, como la aprobación de los 12 puntos, la recitación de la *Tonada Nacional*, la impresión sin censura de los dos anteriores con la presión de la multitud - cuando "*el Excelentísimo Consejo Procurador tuvo a bien palidecer y temblar*"-, la liberación de Táncsics de la cárcel y, a continuación, la espontánea interpretación nocturna de la ópera *Bánk bán*, de Ferenc Erkel. Leer a Petőfi es una experiencia que deja huella en la vida de todos nosotros. Los niños empiezan con La gallina de mamá y Juan el paladín. Los enamorados recitan: *Tiembla el arbusto, porque un pájaro se ha posado sobre él*, o hacen la pregunta *¿Cómo te llamaré?* Los jóvenes listos para la acción cantan *Un pensamiento me inquieta* o *El mar se ha levantado*. Para los amantes del paisaje húngaro, están los poemas *El Kiskunság* o *El Tisza*; para las familias tranquilas y apacibles, *Una noche en casa* o *El plan que se esfumó*. Sándor Petőfi fue visto por última vez el 31 de julio de 1849 en la batalla de Segesvár.



"No quiero ofrecer algo imperfecto" Vino espumoso Törley

La cuna del vino espumoso es Francia. Pero gracias a József Törley, que pronunció la cita del título, casi se convirtió en húngaro de pleno derecho. El joven era hijo de un oficial que luchó durante la Guerra de la Independencia de 1848. Durante sus estudios en el extranjero llegó a Reims, donde aprendió el arte de hacer champán. A su vuelta a casa, en 1882, fundó su propia fábrica en Budafok, una ciudad con excelentes recursos por su cercanía a los viñedos de Etyek. A principios del siglo XX, la empresa Törley había alcanzado tal éxito que contaba con almacenes en Berlín, Hamburgo y Copenhague, ¡e incluso enviaba su vino espumoso a París! József Törley era un excelente vinicultor y tenía amplios conocimientos técnicos también, además, reconoció la importancia de la publicidad: impulsó su producto con carteles, promociones y folletos. Como su principal objetivo era convencer a la clase alta sobre la excelente calidad del vino espumoso de Hungría, se centró en los locales nocturnos y bares de moda. En 1907 ya había producido dos millones de botellas. Fue la primera fábrica del país en utilizar camiones para transportar esta enorme cantidad de forma rápida y segura. En esta época, el vino espumoso Törley ya era popular al otro lado del océano y la empresa ostentaba el título de "Proveedor de la Corte Imperial y Real". Tras la muerte del fundador en 1907, sus hermanos continuaron la producción, que sobrevivió las dos guerras mundiales, revoluciones e incluso a la nacionalización. En la actualidad, Törley exporta a decenas de países de todo el mundo y produce casi 22 millones de botellas al año. Para ello, la fábrica utiliza ahora vinos base de las regiones vinícolas de Balaton, Tokaj, Mátra y Alföld.

La Comisión de Hungarikum incluyó el vino espumoso Törley en la Colección de Hungarikums en 2016.



El maestro de la luz

József Petzvál

Este científico, de origen zipser (alemán de los Cárpatos), nació en las Tierras Altas, en el pueblo de Szepesbéla, en 1807. Se graduó en el Instituto de Ingeniería de Budapest en 1828. Después impartió clases a sus futuros sucesores en las universidades de Pest y Viena. También trabajó en varios campos de las matemáticas y la física, pero lo que más le apasionaba era la luz. En el curso de sus investigaciones, escribió la ecuación para calcular los sistemas de lentes ópticas sin desviación del campo de imagen, denominada "la suma de Petzvál". En 1840 la utilizó para crear una lente que reducía el tiempo necesario de iluminación de horas a apenas un segundo. La óptica de cobre, formada por cuatro lentes, creó el género del retrato fotográfico. La empresa Voigtlander las incorporó a sus cámaras y así su nombre quedó inmortalizado para siempre en la historia de la fotografía. En 1857 desarrolló una nueva lente óptica con una luminosidad que la hacía apta para fotografiar mapas o incluso paisajes. El ingeniero e inventor, que también creó el precursor del reflector actual, murió en 1891. Tiene calles en Budapest, Viena y en Braunschweig. En la fachada de la Universidad de Viena encontramos un relieve conmemorativo a su trabajo. En Austria y Hungría conceden anualmente la Medalla de József Petzvál, y en su ciudad natal, Szepesbéla hay un museo conmemorativo dedicado a su vida. En la Luna hay un cráter de 150 kilómetros de diámetro que lleva su nombre.

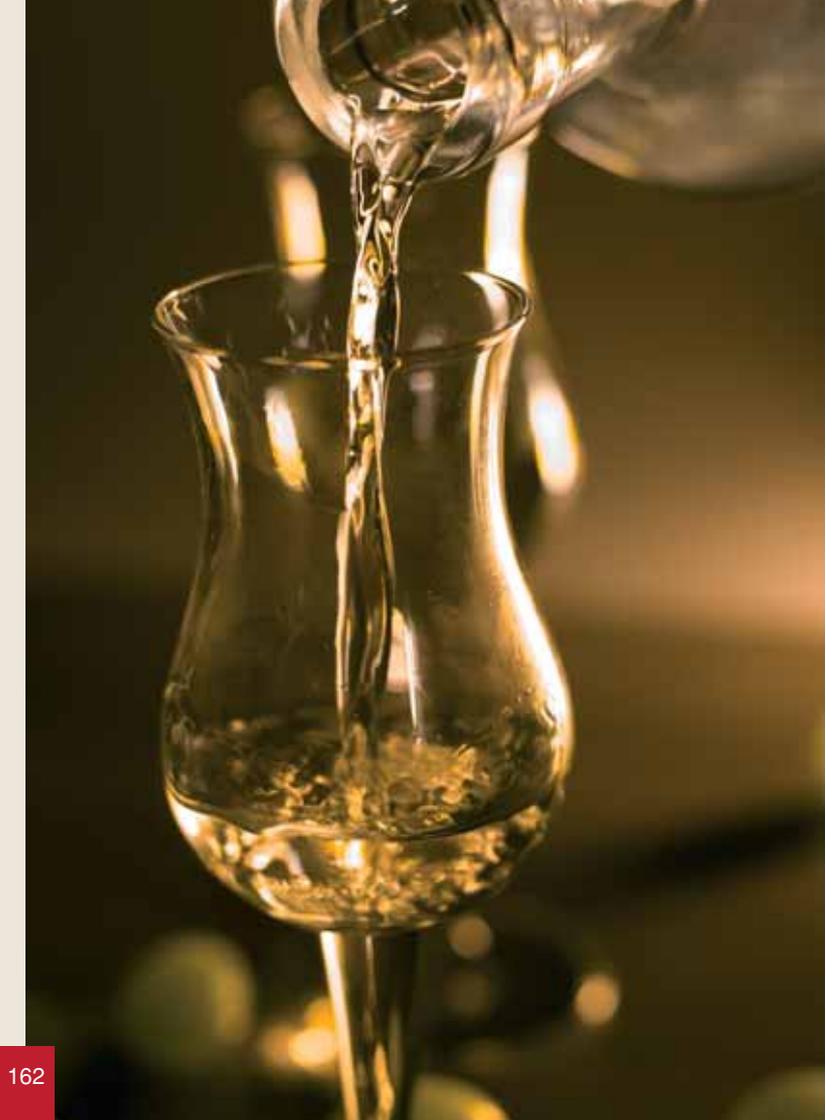


Maravillosas sobras

Pálinka de orujo de uva

La base del orujo de uva es la piel, las semillas y la fibra de la fruta que sobran del proceso de elaboración del vino. De estas sobras se prepara esta bebida especial, capaz de satisfacer incluso a los paladares más exigentes. Se dice en las destilerías que a partir del valioso orujo hoy en día pueden elaborar un pálinka realmente "bello". La razón es que en las bodegas ya no es habitual "exprimir hasta la última gota de la uva", sino que el orujo de uva debe conservar un cierto nivel de líquido que preserve los aromas especiales. De esta forma, el proceso de fermentación dará como resultado un espirituoso de buena calidad y excelente sabor. Una de las especialidades es el orujo de uva aszú, un tipo de uva de la región de Tokaj que es atacada por la botrytis antes de la vendimia tardía y se deshidrata sobre el tallo). Allí donde la cultura del vino goza de gran prestigio, el vinicultor se atreverá sin dudarlo a elaborar pálinka de orujo, porque de este modo aumentará el abanico de productos de su bodega. Esta bebida espirituosa está al mismo nivel que los pálinka de frutas y, gracias a su creciente buena reputación, se ha hecho muy popular entre los que nunca la habían probado. Los amantes del vino también piden cada vez con más frecuencia una botella o dos del pálinka de orujo elaborado de la misma cosecha que su vino preferido, porque de esta forma pueden obtener una bebida de aspecto diferente con un aroma y sabor similares. Según la Ley del Pálinka, no puede añadirse al pálinka ningún aditivo, como por ejemplo azúcar, y esta especialidad húngara sólo puede elaborarse con el orujo de la uva.

La Comisión de Hungarikum incluyó el Pálinka de orujo de uva en la Colección de Hungarikums en 2013.



Todo un aristócrata y rápido como el viento

El galgo húngaro

Es todo un espectáculo verlo correr. Sale como una bala y se desliza a una velocidad deslumbrante. Utiliza todas las partes de su cuerpo para hacerlo. Se mueve con una armonía maravillosa, desde la punta de su hocico hasta la punta de su larga cola. Es un corredor innato, capaz de alcanzar velocidades de hasta 60-70 km/h. No hay escapatoria para los perseguidos. Los galgos llegaron a la cuenca de los Cárpatos con nuestros antepasados conquistadores. Hay registros de ellos desde la época del rey San Esteban. El galgo húngaro de hoy es el resultado de la cría de István Széchenyi: sus rasgos más salvajes y orientales se han domesticado. La naturaleza de la raza se volvió amable y juguetona. Su estatura es imponente, su porte elegante, sus ojos inteligentes y amistosos. Quienes conocen esta raza dicen que cuando un galgo húngaro ve a un niño, inmediatamente va a jugar con él. Le encanta correr, pero está lejos de ser agresivo. Tiene la cabeza alargada, las orejas caídas de forma simpática y un pelaje corto que suele ser blanco o marrón con manchas de colores contrastados. Su altura es de 60-70 cm, y pesa entre 20-30 kg. Puede mantenerse tranquilamente dentro de la casa, pero también es un compañero popular para los cazadores. Sus fuertes huesos lo convierten en un cazador tenaz, persigue incluso a animales de caza mayor en el bosque. Cuando se le tiene como mascota, es un legendario comelotodo, pero cuando practica su oficio original, necesita alimentos ricos en energía.

La Comisión de Hungarikum incluyó las razas de perros pastores y de caza húngaros, incluido el galgo húngaro, en la Colección de Hungarikums en 2017.



Él también estudió en el Instituto Evangélico de FAVOR de Budapest Jenő Wigner

Es uno de los genios húngaros que llegaron a Estados Unidos, un físico ganador del Premio Nobel. Recibió el premio en 1963 en Estocolmo "por el perfeccionamiento de la teoría de los núcleos atómicos y de las partículas elementales, en particular por el descubrimiento y aplicación de los principios fundamentales de simetría". Jenő Wigner nació en Budapest en 1902 y se graduó en el Instituto Evangélico de FAVOR de Budapest como alumno de László Rátz, en la misma clase que el también Premio Nobel, János Neumann. Continuó sus estudios en la Universidad Técnica, pero en 1921 se trasladó a Berlín, donde conoció a Max Planck, Werner Heisenberg, Wolfgang Pauli, Albert Einstein, Leó Szilárd y János Polányi. Este último acabó siendo su supervisor de doctorado. Tras graduarse regresó a Hungría, pero a partir de 1926 reanudó sus investigaciones en Alemania. En 1933 emigró a los Estados Unidos, donde participó en el programa de investigación atómica. Se quedó devastado por el ataque a Japón, porque confiaba en el uso pacífico de la tecnología nuclear. Tras cincuenta años de ausencia, visitó su patria en cuatro ocasiones. La primera vez fue en 1976, por invitación de la Sociedad de Física de Loránd Eötvös, que le eligió miembro al año siguiente. Visitó la central atómica de Paks en 1983. En 1987 recibió de la Universidad ELTE el título de doctorado y la Orden de la Bandera de la República Popular Húngara. En la recepción parlamentaria, a petición suya, la Orquesta Sinfónica de los 100 Gitanos tocó su canción favorita, titulada "*Trigo raro, cebada rara, centeno raro*", al son de la cual el científico de 81 años bailó una Csárdás. Jenő Wigner murió el 1 de enero de 1995 en su casa de los Estados Unidos.



Un científico con una vida de novela

Albert Szent-Györgyi

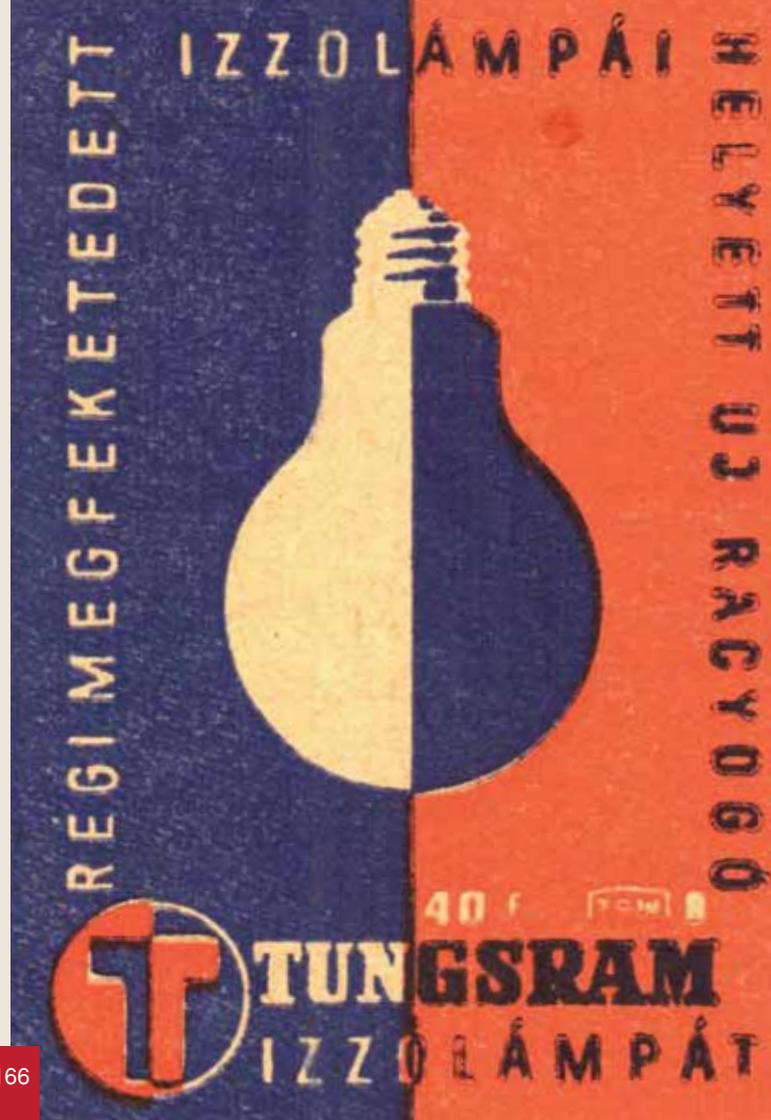
Nació en Budapest en 1893. Se licenció en Medicina en 1917 y luego se alistó en el ejército. Fue enviado al Frente del Este, donde arriesgó su vida para salvar a sus compañeros heridos. Esto le valió la Medalla de Plata al Valor. Tras la Primera Guerra Mundial fue profesor adjunto en la Universidad de Pozsony (la actual Bratislava). Para huir de la ocupación checa, él y sus compañeros investigadores escaparon a Hungría cruzando el Danubio congelado y llevándolo consigo el equipo de laboratorio para salvarlo. Más tarde fue invitado por el Premio Nobel Frederick Hopkins a la Universidad de Cambridge. Allí descubrió una misteriosa sustancia, la $C_6H_8O_6$, a la que llamó "ignose", o sea, "no sé qué azúcar". Su nombre oficial es, según la fórmula, ácido hexurónico. Era un apasionado de las motos. En 1934 recorrió Europa, incluidas Escocia y España, en una moto bicilíndrica de 500 cc. Descubrió la vitamina C en Szeged, a partir de la famosa paprika de la ciudad, por lo que recibió el Premio Nobel de Medicina y Fisiología en 1937. Cuenta la leyenda que no le gustó la ensalada de paprika en la cena y decidió llevarla al laboratorio para examinarla. En 1940 ofreció su premio al pueblo finlandés, que había sido atacado por a los soviéticos. La medalla la compró el propietario de una fábrica finlandesa que la donó más tarde al Museo Nacional de Hungría. En 1944, como enviado de Miklós Horthy, negoció con los británicos sobre la capitulación de Hungría, pero fue descubierto y casi capturado por la Gestapo. Finalmente escapó de Budapest con ayuda sueca. Regresó a Hungría a través de Moscú, pero en 1948 tuvo que abandonar el país para siempre. Albert Szent-Györgyi, falleció en los Estados Unidos en 1986, a la edad de 93 años.

En base a la decisión de la Comisión de Hungarikum la obra de la vida de Albert Szent-Györgyi se incluyó en la Colección de Hungarikums en 2015.



La innovación es nuestra herencia Tungsrám

La empresa llamada Egyesült Izzólámpa és Villamossági Rt. (Compañía unificada de lámparas incandescentes y electricidad) se fundó en 1896. La legendaria marca Tungsrám fue registrada en 1909 por su director gerente Lipót Aschner. La palabra es la combinación del volframio y su correspondiente en inglés, tungsten. Este elemento químico es el material básico de las bombillas de filamento de tungsteno, que se desarrollaron en la fábrica de Újpest a partir de la patente de Sándor Just y Hanaman Franjo. En 1906 la empresa produjo unos cuatro millones de bombillas. En las décadas siguientes, los ingenieros de la Compañía unificada de bombillas incandescentes trabajaron continuamente para modernizar las bombillas de Tungsrám, de modo que la fábrica seguía siendo competitiva en el mercado mundial. Además de fuentes de luz, la fábrica producía interruptores, medidores de corriente y tensión, dinamos, teléfonos y otros equipos utilizados en la industria eléctrica. En 1937, la fábrica creó un prototipo de televisor propio, en el que, durante la primera transmisión experimental, lograron transmitir con éxito la marca comercial de la empresa, la letra T en un círculo y una figura de Mickey Mouse. Durante la época socialista, las bombillas Tungsrám y los tubos de luz fueron de los pocos productos húngaros que el país pudo exportar a Occidente. Al principio del cambio de régimen, en 1989, el Estado vendió la fábrica al gigante estadounidense General Electric. Casi treinta años después, el grupo Tungsrám, fundada en 2018, recompró a GE el negocio de iluminación y la marca volvió a los mercados de Europa, Oriente Medio, África y Turquía.



El derviche cojo

Ármin Vámbéry

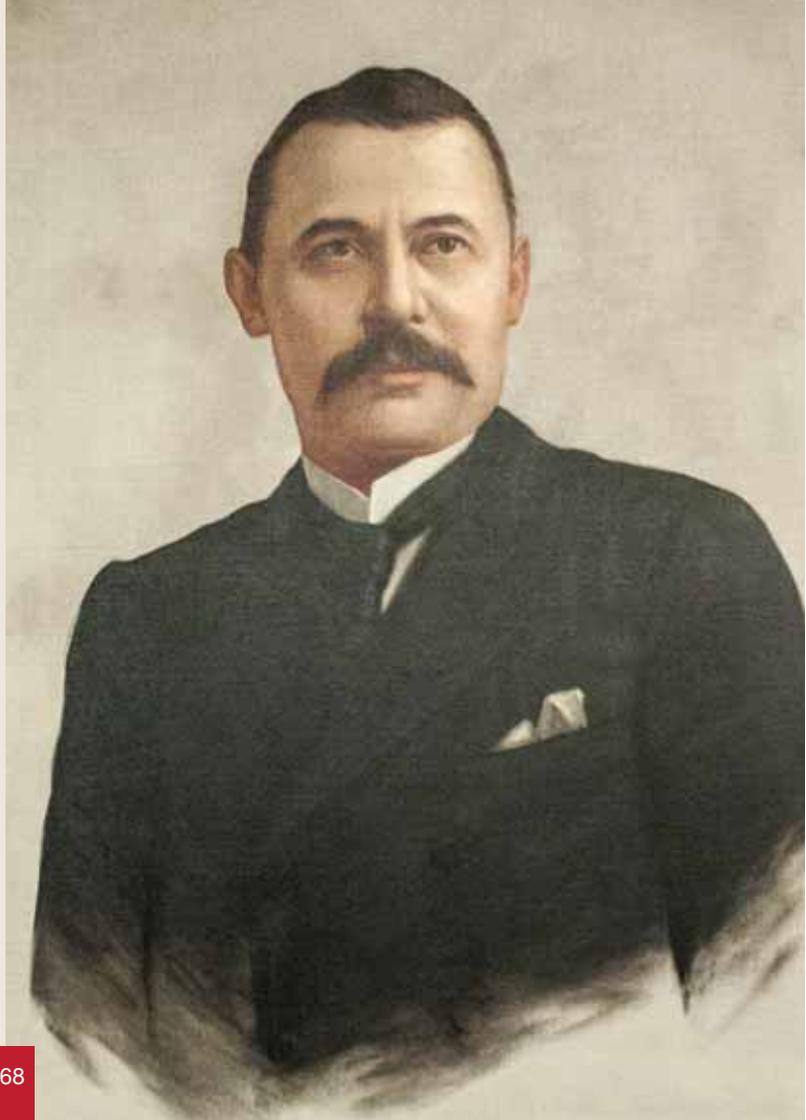
El libro titulado *Mis luchas* (Küzdelmeim) es una lectura muy recomendable para los que se interesan por las raíces de los húngaros y el mundo oriental, y también para todo el mundo. Su ejemplo demuestra que se puede alcanzar cualquier meta que nos propongamos, incluso estando en las situaciones más adversas. Ármin Vámbéry emprendió su vida desde unas circunstancias desesperadas. Nació en el seno de una familia judía pobre en 1832, en Žitný ostrov (en húngaro: Csallóköz), de donde tuvo que salir a los diez años porque su madre viuda no podía ocuparse de él. Desde entonces -un niño que cojeaba de la pierna derecha desde los tres años- se vio obligado a vivir solo. Había asistido a escuelas primarias judías ortodoxas y protestantes y más tarde estudió en los institutos benedictinos de Szentgyörgy y de Pozsony. Una experiencia determinante en su vida fue ver cómo las tropas zaristas aplastaban la Guerra de la Independencia en 1849. Fue entonces cuando su corazón se volvió húngaro para siempre. Mientras tanto, el muchacho, a menudo hambriento, que vivía en condiciones de hacinamiento como inquilino de una cama, era un excelente estudiante. Su sed de conocimiento y su amor por los libros le hicieron muy culto. A los veinte años escribía y hablaba en siete idiomas. Por aquella época era profesor a domicilio, visitaba constantemente las bibliotecas y aprendía las lenguas y las culturas turca, persa y árabe. En 1857, con el apoyo de la Academia de Ciencias, este joven de gran talento se dirigió a Estambul y tras cuatro años de formación, viajó a pie como derviche musulmán por Asia Central. Su principal objetivo era investigar los orígenes de los húngaros, pero sus diarios de viaje también llamaron la atención en Inglaterra, donde fueron recibidos con gran admiración. Vámbéry ofreció sus conocimientos y su red de contactos al Imperio Británico por su impulso antirruso que alimentaba desde su infancia y, gracias a sus informaciones, pudieron detener la incursión zarista en Asia. Ármin Vámbéry murió en 1913, en Budapest a los 81 años de edad.



El gran narrador

Kálmán Mikszáth

Si es o no el novelista húngaro más destacado es algo discutible, pero que es uno de los primeros, no cabe duda. Kálmán Mikszáth nació en 1847 en Szklabonya, en las Tierras Altas, en el seno de una familia noble. Más tarde, el pueblo recibió el nombre de Mikszáthfalva en su honor. Fue periodista y novelista. Sus temas principales giran en torno a la vida de los campesinos y los obreros. Al escritor se le daban muy bien las anécdotas ingeniosas y humorísticas, que más tarde hicieron distintivas a sus novelas. Sus historias le convirtieron en un clásico en vida y su 40º aniversario como autor fue una celebración nacional. Sus obras más conocidas son *El asedio de Beszterce*, *El extraño matrimonio*, *Los buenos Palóc*, *Los hermanos Tóth*, *La túnica parlante*, *El paraguas de San Pedro*, *El nuevo Zrínyiász*, *El caso del chico de los Noszty con Mari Tóth*, *Vida y tiempos de Mór Jókai*, *Dos elecciones en Hungría* o *La ciudad negra*. En muchas de ellas ofrece una crítica social de la vida pública del siglo XIX con un humor sin igual o presenta un retrato novelesco de la historia húngara. Theodore Roosevelt, presidente de los Estados Unidos de 1901 a 1909, durante su gira europea en 1910 visitó a Kálmán Mikszáth, que se encontraba en los últimos años de su vida. Cuando se conocieron, el invitado dijo: *"He venido a Hungría para conocer el país que usted describe de tal manera que ha cautivado mi corazón para siempre"*. A partir de 1887 y durante 23 años Kálmán Mikszáth fue diputado por varios distritos de Transilvania en la Asamblea Nacional. Si de repente se veía en la necesidad de un buen personaje o historia, solía encontrarlo entre los pasillos de la Honorable Casa.



Historia debajo de la ciudad

Necrópolis paleocristiana de Pécs (Sopianae)

En el siglo IV d.C. el territorio de Pécs pertenecía al condado de Valeria, en la provincia de Panonia del Imperio Romano. Su sede, Sopianae, se encontraba en el lugar donde hoy se eleva la catedral, el actual centro de la ciudad. Se han descubierto miles de tumbas, cámaras sepulcrales, edificios y capillas auxiliares, entre ellos la Cella Septichora. Podemos concluir que esta zona, ya en aquél entonces, era un centro de culto. Según las investigaciones, la ciudad latina tenía entre 8.000 y 10.000 habitantes. Son los primeros restos cristianos que los arqueólogos encontraron en esta zona. No se trata, por tanto, de simples catacumbas, sino que son inestimables tesoros religiosos y culturales. En las paredes de las salas se conservan pinturas de una belleza incomparable de 1.600 años de antigüedad. Tras una cuidadosa restauración, los visitantes de hoy podrán revivir el mundo de la Antigüedad tardía través de sus colores y figuras. El hombre del siglo XXI recuperó el uso de esta magnífica estructura subterránea. No sólo pueden descender los visitantes interesados en el arte del pasado, también es un espacio exclusivo para impartir conferencias, charlas u otros actos que los habitantes de Pécs usan con frecuencia. La propia exposición utiliza la última tecnología en iluminación e interactividad para que los recintos sean atractivos para los más jóvenes también. El tamaño y la riqueza del yacimiento excavado hasta ahora convierten a Sopianae en la más importante de las necrópolis paleocristianas ubicadas fuera de Italia.

La Necrópolis paleocristiana de Sopianae fue inscrita en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO en 2000, por lo que en base a la Ley Hungarikum de 2012, la Comisión de Hungarikum lo incluyó en la lista de Hungarikums.



El científico nuclear pacifista

Leó Szilárd

En 1960 Leó Szilard dijo: *"Creo que la mayoría de los niños nacen con una mente curiosa e indagadora. Quizá me hice científico porque, en cierto sentido me permitía seguir siendo un niño"*. Leó Szilárd se sentía responsable de los efectos destructivos de la energía nuclear. Quizá fue esa misma fe infantil lo que le hizo escribir sus famosas cartas. Primero escribió dos, junto con Einstein, al presidente estadounidense Roosevelt, y después a Stalin en 1947. En la primera, llamaba la atención sobre los éxitos de los alemanes en el área de investigación de la fisión nuclear y pedía una reacción inmediata. En la segunda, declaró su oposición al uso de armas nucleares contra el ser humano. En el mensaje enviado a Moscú también intentó devolver el genio a la botella, es decir, hizo todo lo posible para promover el uso pacífico de la energía nuclear. El físico, nacido en Budapest en 1898, conocía muy bien la existencia de la reacción nuclear en cadena; es decir, la posibilidad de construir una bomba atómica. Comenzó sus estudios de ingeniería en la Universidad Técnica de Budapest y tras la I Guerra Mundial continuó sus estudios en Alemania, bajo la dirección de Einstein, Schrödinger y Planck. Aquí conoció a Jenő Wigner y János Neumann. Realizó numerosos descubrimientos científicos y patentó el acelerador de partículas y el microscopio de electrones. Emigró a Inglaterra en 1933 y después a Estados Unidos. Tras ver la creación y destrucción que ocasionó la bomba atómica le dio la espalda a la física. Emprendió un nuevo camino y hoy se le considera el padre de la biofísica. Leó Szilárd falleció en California en 1964.



Cada movimiento es importante

El salami de invierno Pick

La materia prima solo puede proceder de la carne y el tocino de cerdos criados y sacrificados exclusivamente en los condados de Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád o Hajdú-Bihar. Deben ser cerdas de más de un año, con un peso mínimo de 150 kg y de carne de color rojo oscuro. Está prohibido moler la carne y se utiliza el método de despiece conocido como deshuesado en caliente, que no daña la carne. Tras la congelación, se elabora una pasta picante que se embute en las tripas, se seca y se ahúma en frío durante unas dos semanas. En la "torre del salami", inaugurada en 1976, el moho noble de las paredes y del aire maduran más de un millón de barras de salami, equivalente a tres meses de producción. Es aquí donde estas delicias colgadas adquieren su sabor y aroma definitivos y su perfecta consistencia. El maestro de salami, encargado de la calidad (¡qué gran oficio!), vigila los procesos con un ojo de lince, olfatea las barras, porque sólo los productos impecables pueden salir de este santuario único de la fábrica de Szeged. El proceso permanece inalterado desde 1869, según la receta secreta de Mark Pick. Las herramientas se han modernizado, por supuesto, pero la esencia -la simbiosis de la carne y el moho- no ha cambiado nada. El resultado de esta unión de 100 días es el duradero e inigualable salami de invierno, uno de los orgullos más conocidos de Hungría. Su popularidad es natural en nuestra patria, pero también es muy conocido en el mundo entero. Pick exporta este manjar húngaro a casi 40 países.

La Comisión de Hungarikum incluyó al salami de invierno Pick en la Colección de Hungarikums en 2014.



Curación con láser

Endre Mester

El poder vital de la luz solar es conocido por la humanidad desde tiempos inmemorables. El poder curativo de otro tipo de luz, el láser suave, fue utilizado por primera vez por Endre Mester. En 1966 informó de sus resultados sensacionales en la revista especializada *Semanal Médico* (Orvosi Hetilap): el láser de baja potencia es un bioestimulante; es decir, promueve la cicatrización. En un primer momento, el objetivo de sus experimentos era investigar los posibles efectos nocivos de los láseres suaves, pero descubrió todo lo contrario. Cuando las heridas reciben este tipo de luz, cicatrizan antes, disminuye el dolor y la inflamación, se reducen los edemas, se activan determinados procesos inmunológicos y se forman nuevos capilares. Su aplicación puede hacer desaparecer heridas que no habían reaccionado a ningún otro tratamiento previo. Como él dice, "la luz polarizada cura". El tratamiento es completamente seguro, el paciente no siente dolor ni calor y tampoco tiene efectos secundarios. El descubrimiento se está utilizando con éxito no solo en la medicina, sino también en tratamientos de belleza. Endre Mester nació en Budapest en 1903. Durante la Segunda Guerra Mundial trabajó como cirujano en el "Hospital de la roca", que funcionaba en un "bunker" en las cuevas del monte del Castillo de Buda. En 1956 apoyó abiertamente la revolución. Tras la invasión soviética no salió perjudicado porque sus conocimientos eran indispensables. En 1963, el medallista olímpico de plata en lanzamiento de martillo, Gyula Zsivótzky cayó gravemente enfermo. Endre Mester le salvó la vida gracias a una compleja serie de operaciones. El atleta agradeció la curación al país y a su médico con una victoria en los Juegos de México. Endre Mester falleció en Budapest en 1984.



El visionario de las comunicaciones modernas

Tivadar Puskás

"Hallow!" -que quiere decir "¡Te escucho!"- fue lo que exclamó con alegría Tivadar Puskás en el auricular del teléfono cuando probó su propio invento. Según Edison, ésta es la abreviatura de la palabra "Halo", utilizada hoy en día en la telefonía de todo el mundo. El teléfono no fue idea suya: a él le debemos el periódico telefónico de finales del siglo XIX. Tivadar Puskás patentó su invento en 1892. A partir del año siguiente, el sistema de periódico telefónico comenzó a utilizarse por primera vez en Budapest. Al principio transmitía noticias, clases de idiomas, conciertos y otros programas culturales para aquellos abonados de la red telefónica existente que se suscribían a este servicio. Básicamente se trata del predecesor de la radio, como nos recuerda una placa de mármol en la legendaria pagoda del edificio de la Radio Nacional de Hungría, ubicada en la calle Sándor Bródy de Budapest. El inventor nació en 1844 en el seno de una familia sícula de agricultores. Estudió ingeniería en Pest, Viena e Inglaterra, luego fue representante de la Compañía Británica de Ferrocarriles y más tarde ingeniero jefe en Transilvania. Se dedicaba a la venta de billetes de tren, fue buscador de oro en América y más tarde se convirtió en colaborador de Edison. A su regreso difundió por Europa los inventos de su maestro. Desarrolló junto con su hermano, Ferenc Puskás, centrales telefónicas por todo el territorio de la Monarquía. Su muerte fue anunciada en 1893 a través de su invento, el primer representante de los medios de comunicación electrónicos, el periódico telefónico.



“En las calles de mi pequeño pueblo está floreciendo”

La acacia húngara

Esta especie de árbol llegó a Europa procedente de Norteamérica. La primera forestación planificada del continente tuvo lugar en Hungría en 1750 y para ello se utilizó la acacia. A principios del siglo XIX, Sámuel Tessedik se dio cuenta de que este árbol tenía la propiedad de retener el suelo arenoso y salino de la llanura e incluso lo hacía más fértil. Tras sus estudios en la segunda mitad del siglo XIX se plantaron en Hungría 20.000 hectáreas de acacia. En virtud de la ley de forestación de 1923 se plantó acacia en las tierras llanas no aptas para la agricultura. Hoy, una cuarta parte de los bosques húngaros son de acacia, y el 60% de la población europea de este árbol se encuentra en nuestro territorio. Su contenido en agua es bajo y su estructura es extremadamente dura. Es el único árbol que se puede quemar inmediatamente después de la tala. Por eso es muy popular para hacer herramientas y materiales de construcción. Tratada al vapor, la madera de acacia es un producto muy comercial en todo el mundo. El color y la facilidad para ser manipulada la convierten en un importante competidor de las maderas tropicales. Estas excelentes propiedades también se deben a la mejora genómica. Hoy en día, existen más de cincuenta variedades de acacia en Hungría, una de las cuales es la acacia "Pink AC". Sus flores producen el doble de néctar que otras variedades, por lo que su bosque también se conoce como "apiario". Crece muy rápido, puede alcanzar hasta 30 metros de altura y su copa es visible desde lejos. En las zonas rurales es un árbol muy apreciado como cortavientos y como árbol fronterizo entre tierras. El "camino de la acacia" es, según se dice, "El camino que nos guía a casa, a la felicidad". La Comisión de Hungarikum incluyó a la acacia húngara en la Colección de Hungarikums en 2014.

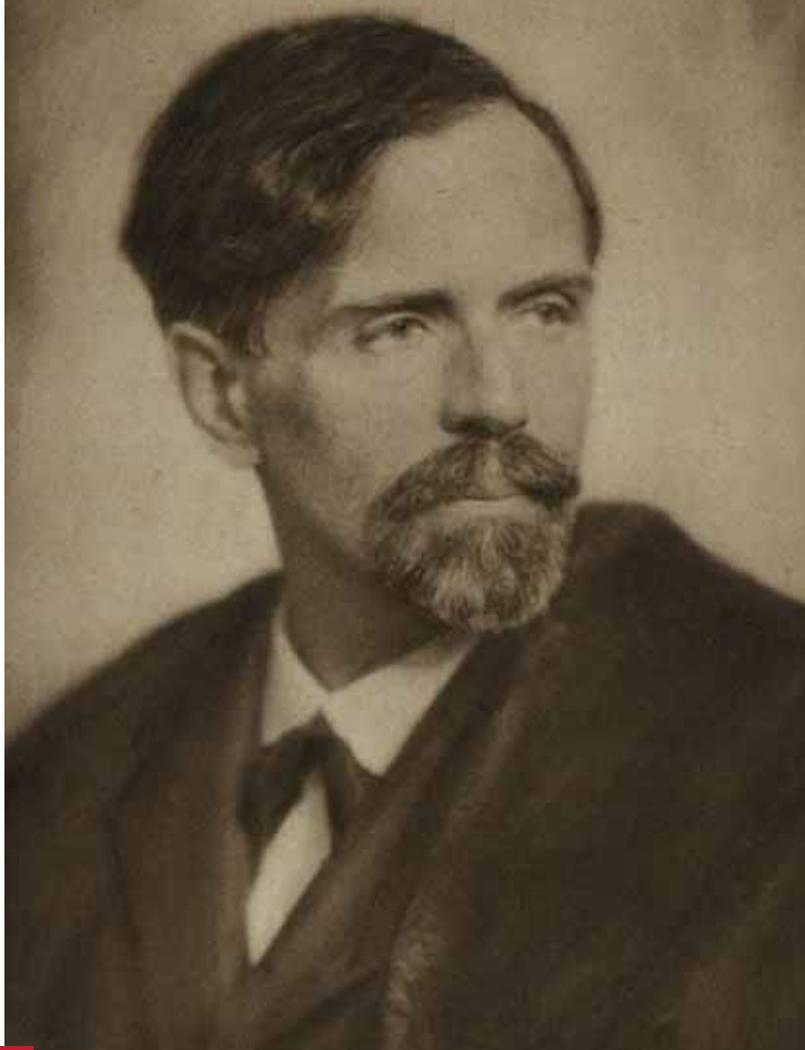


"¡Qué la música sea para todos!"

Zoltán Kodály

Conocía bien su país. Nació en Kecskemét en 1882, pero debido a que su padre era ferroviario, le trasladaron con frecuencia. Vivió en Szob, Galánta y Nagyszombat hasta los 18 años. En 1906 escribió su tesis doctoral en la Academia de Música sobre *la estructura estrófica de la canción popular húngara*. Fue entonces cuando emprendió sus famosas giras de recopilación, en las que encontró un digno compañero: Béla Bartók. Grabó miles de melodías con su fonógrafo. En 1926 adaptó canciones populares para su obra János Háry. Así escribía sobre el estreno: *"Son todas ellas auténticas perlas, sólo el engarce es mío. Que yo sepa, es la primera vez que se interpretan canciones populares húngaras en el escenario de la Ópera"*. Desde entonces, la canción *A jó lovas katonának* (*"Un buen soldado a caballo"*) es conocida y cantada por casi todos los húngaros. Según la crítica de la revista Székelyfőnyó de 1932 *"no es una verdadera ópera, tan solo una obra maestra"*. Las melodías de *A csitári hegyek alatt* (bajo las montañas de Csitár) llegan al corazón de todos. La musicología le considera el primer etnomusicólogo del mundo. Con la música coral, Kodály inició un verdadero movimiento. Su innovación en la enseñanza de música es el método- Kodály que se sigue utilizando hasta hoy. Una metodología utilizada en la enseñanza de música en los colegios basada en el uso del sistema del "do móvil". *"¡El niño debe aprender a leer la música como si fueran letras!"*- decía. En 1956, la noticia de la revolución le llegó cuando estaba en Galyatető. Tras la invasión soviética los comunistas quisieron utilizarle para dar credibilidad a su nuevo poder y le pidieron que se convirtiera en jefe de Estado. Kodály se negó rotundamente. Manifestó su opinión sobre la época en su obra *Alocución de Zrínyi*, que no era aconsejable mencionar en aquellos tiempos. Zoltán Kodály, compositor de fama mundial, murió en Budapest en 1967.

La Comisión de Hungarikum incluyó el método Kodaly en la Colección de Hungarikums en 2017.



El padre de las arenas

László Almásy

Era un obsesionado de la aviación o, como la denominaban a principios del siglo XX, de la "aviática". Sobrevivió a dos accidentes aéreos e incluso al veredicto del Tribunal Popular. Nació en el castillo de Borostyánkő, en el condado de Vas, en 1895. Era hijo de una acaudalada familia de nobles terratenientes. Su padre, György Almásy, también fue un famoso viajero que recorrió Asia y fue miembro fundador de la Sociedad Húngara de Geografía. Durante la I Guerra mundial László Almásy sirvió como piloto en los frentes italiano y ruso. A partir de la década de 1930, se dedicó a cartografiar el Sahara por encargo del gobierno egipcio. Hablaba seis idiomas europeos y varios dialectos árabes. Los beduinos confiaban en él, por eso tuvo tanto éxito como viajero. Los habitantes del desierto son reacios a hablar con extraños, sin embargo, ayudaron a Almásy, e incluso le dieron el nombre de Abu Ramla, o "Padre de las arenas". Fue así como descubrió cuevas en medio del Sáhara, cuyas paredes estaban pintadas por una civilización antigua, llenas de jirafas, gacelas, palmeras e incluso hombres nadando. Cuando estalló la Segunda Guerra Mundial le expulsaron por ser de nacionalidad húngara. Volvió a ser soldado húngaro, pero el contraespionaje alemán le "solicitó" a las Fuerzas Armadas de Hungría. Llevó a cabo varias operaciones de gran relevancia para Rommel en el norte de África, tras las líneas británicas, y también fue utilizado en Crimea. En 1944 participó en el rescate de los judíos de Budapest. Fue el inspirador de la oscarizada película titulada El Paciente inglés. En la obra, la cantante Márta Sebestyén interpreta la canción popular húngara Szerelem, szerelem (Amor, amor). László Almásy murió en Salzburgo en 1951. Su estatua se encuentra en el jardín del Museo Húngaro de Geografía.



Un apasionado del carbón

György Oláh - Premio Nobel de Química

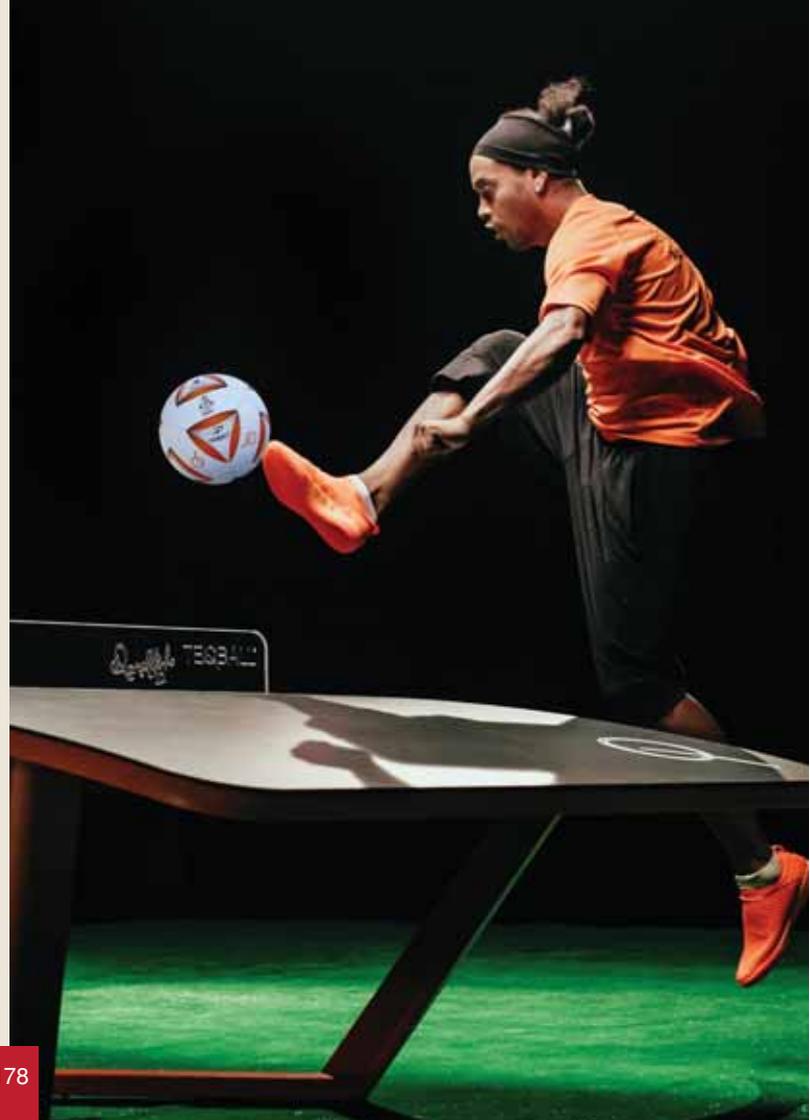
Nació en 1927 en Budapest. Terminó sus estudios de secundaria en el legendario instituto de su época, el Colegio de los Escolapios. Continuó su carrera en la Universidad Técnica, donde estudió química. Se doctoró a una edad muy temprana, con tan solo 22 años, se convirtió en ayudante de su famoso profesor Géza Zemplén y también empezó a enseñar. György Oláh abandonó Hungría en 1956 y continuó su carrera en Canadá y Estados Unidos. Se dedicó a la química orgánica, le cautivaron los millones de formas del carbono. Las veía como maravillosos regalos de la naturaleza que la humanidad podía aprovechar, pero ante el agotamiento de las fuentes de energías fósiles, buscó soluciones alternativas. Así descubrió el metanol. Realizó descubrimientos pioneros en el campo de los carbocaciones y los superácidos y por estas investigaciones recibió el Premio Nobel de Química en 1994. La lista de galardonados de este año es especial para los húngaros, porque también figura el economista János Harsányi como premiado. György Oláh es miembro honorario de la Academia de Ciencias de Hungría y fue uno de los primeros galardonados con la Cadena Corvin en 2001. En 2005 recibió la Medalla Priestley de la Sociedad Americana de Química, y en 2011 recibió el Gran Premio Széchenyi. En 2017, a la edad de 90 años, falleció en Los Ángeles, pero según sus últimas voluntades, fue enterrado en Budapest, en el cementerio de Fiumei.



¡Un deporte húngaro para los Juegos Olímpicos!

Teqball

Es una de las últimas creaciones del espíritu húngaro que ha conquistado el mundo. En 2013, Gábor Borsányi y sus colegas inventaron un nuevo deporte basado en el fútbol. El teqball es tenis de pie que se juega sobre una mesa de ping pong curvada. El elemento más importante del juego es la mesa, que es convexa del centro hacia afuera, un trabajo excepcional que ha ganado varios premios de diseño en los últimos años. Pero como este deporte utiliza una pelota veinte veces más pesada que la de ping-pong, la mesa requiere una estructura mucho más sólida. Otra diferencia es que la red es rígida. Las mesas de teqball son de exterior, por lo que tienen que soportar tanto las soleadas playas de arena de Copacabana como el invierno siberiano. La superficie de rebote convexa siempre hará rebotar la pelota hacia el jugador, y a gran velocidad. Se puede jugar individual o en dobles. Un jugador o equipo puede tocar la pelota con cualquier parte del cuerpo; normalmente lo hacen con los pies o la cabeza, salvo con el brazo, un máximo de tres veces y deben pasarla por encima de la red al otro lado de la cancha. El teqball es excelente como entrenamiento y también como deporte de competición. De hecho, ya existe la Copa del Mundo de Teqball. Es más, se incluyó en el programa oficial de los Juegos Asiáticos de 2022, lo que supone una excelente recomendación para los Juegos Olímpicos. Futbolistas de primera fila como Neymar, Marcelo, Kaká, Ronaldinho, Puyol, Luis Suárez, Simão Sabrosa, William Gallas, Robert Pirès, los hermanos Koeman y Osvaldo Ardiles se han convertido en apasionados del teqball. Luís Figo exclamó sin rodeos: "¡El teqball crea adicción!".



Una plegaria atendida

Campanadas del Mediodía

El triunfo contra el asedio de Belgrado es el éxito militar húngaro más brillante, un acontecimiento destacado en la historia mundial. Medio milenio antes, Europa aún rezaba aterrorizada por las flechas húngaras, y en 1456 la plegaria fue por nuestra victoria. El ejército del sultán turco, que ya había derrotado al milenarismo Imperio bizantino, marchaba hacia el norte. El Papa Calixto III, que ya sólo confiaba en un milagro divino, ordenó en su bula de oración que a mediodía los fieles del continente rezaran por la salvación de la Cristiandad, y que tocaran las campanas de todas las iglesias. El Santo Padre atribuyó el éxito militar a las oraciones del mediodía: *"No nos cabe duda de que Dios Todopoderoso nos permitió esta inesperada victoria gracias a nuestras plegarias."* Desde entonces, el tañido de mediodía es un símbolo de júbilo y gratitud. Todos los días, exactamente a las 12 del mediodía el tañido de las campanas llama a la oración del Ángelus, tal y como confirmó el Papa Alejandro VI en 1500. Kálmán Mikszáth escribe al respecto en su novela Las mujeres de Szelistye: *"Pero es cierto que, de la inmensa cantidad de sangre derramada, la mayor parte de la cual era sangre de húngaros, no se ha derivado ningún otro resultado tangible que el hecho de que, desde entonces, exactamente a las doce en punto del mediodía, suenan las campanas de todas las torres cristianas del mundo, tal y como ordenó Su Santidad el Papa en memoria de la victoria sobre el asedio de Belgrado. Ya que la batalla se decidió en el mismo instante en que el sol alcanzó el centro del cielo. Ah, Dios mío, cuán precioso es ese tañido de campana para nosotros..."*



El inventor de la cámara fotográfica automática József Mihályi

Nació en Apatin, a orillas del Danubio, en 1889. De joven ayudó a su padre en la herrería familiar y después se formó como fabricante de herramientas. Pasó dos años en Viena y emigró a Estados Unidos en 1907. En su primer trabajo desarrolló los diseños para el botón giratorio de ranura profunda. Con ello se podía configurar con mayor precisión un instrumento o una máquina. A partir de 1914 también participó en el desarrollo de telémetros militares. En 1917 desarrolló una extensión de la distancia focal de los telémetros, que más tarde se utilizó en objetivos fotográficos. En 1920 la marina le encargó el desarrollo de uno de sus principales inventos, una lente ajustable para enfocar las imágenes fotográficas. En 1923 entró a trabajar en la empresa Kodak. En los años 30 y 40 patentó una serie de innovaciones en los campos de la medición de distancias, la exposición automática, los mecanismos de obturación y el revelado y transferencia de películas. Sus nuevas cámaras, son un hito en la historia de la tecnología fotografía. Él fue quien desarrolló la primera cámara fotográfica automática, la Kodak Super Six-20, y más tarde la Ektra y la Medalist. Gracias a estos desarrollos, Estados Unidos pasó a ser el líder mundial en la industria óptica, destronando a Alemania. Durante la Segunda Guerra Mundial y a la finalización de ésta trabajó en el diseño de telémetros militares, registrando numerosas patentes. A finales de la década de los 40 y principios de los 50 el diseño y el aspecto de las cámaras fotográficas fabricadas y comercializadas en Estados Unidos habían adoptado el característico estilo Michael (Mihályi), denominadas así por su nombre. József Mihályi murió en Rochester, bastión de Kodak, a orillas del lago Ontario en 1978, a la edad de 89 años.



Nuestras primeras palabras

La Abadía de Tihany

La sacralidad de la península de Tihany fue percibida por los hombres desde tiempos remotos. Tal vez por eso el rey Andrés I mandó construir en 1055, en esta península que domina el lago Balaton, la catedral y la abadía consagradas a la Virgen María y a San Aignan. La carta de fundación firmada por el rey es nuestro documento más preciado. Está escrito en latín y contiene un fragmento en húngaro antiguo. En este pergamino de casi mil años de antigüedad pueden leerse 58 de nuestras palabras. La lista de donaciones concedidas a los benedictinos de la abadía incluye un peral, un avellano, el lago Balaton, un pozo de piedra y la frase más famosa: un camino bélico que conduce a Fehérvár. El monarca dio a la abadía tierras y le adjudicó "pueblos" -apicultores, ganaderos, viñadores, herreros, arrieros- para que mantuvieran el campo en orden y, de esta forma, los monjes pudieran cumplir con sus votos. El objetivo era que tanto la tierra como el alma fueran cultivadas. El fundador encontró su descanso eterno en la cripta que se encuentra bajo la abadía. Los tártaros no llegaron hasta la zona, pero la devastación turca, los Habsburgo y los comunistas llegaron hasta sus raíces. Pero siempre quedaba un brote escondido que, al transformarse en tallo, volvía a regenerar la vida dentro de los sagrados muros. Diez monjes viven en la abadía en la actualidad. Ellos se ocupan del cuidado del conjunto barroco, realizan el servicio pastoral, enseñan y organizan la vida cultural de la zona. Estas son las reflexiones del prior Richárd Korzenszky, que dirige la comunidad desde hace 24 años: *"Debe haber lugares sagrados que estén por encima de las tormentas de la vida cotidiana. Tihany es un lugar así. Es un lugar sagrado para los húngaros"*.



El Rey de Madagascar

Conde Móric Benyovszky

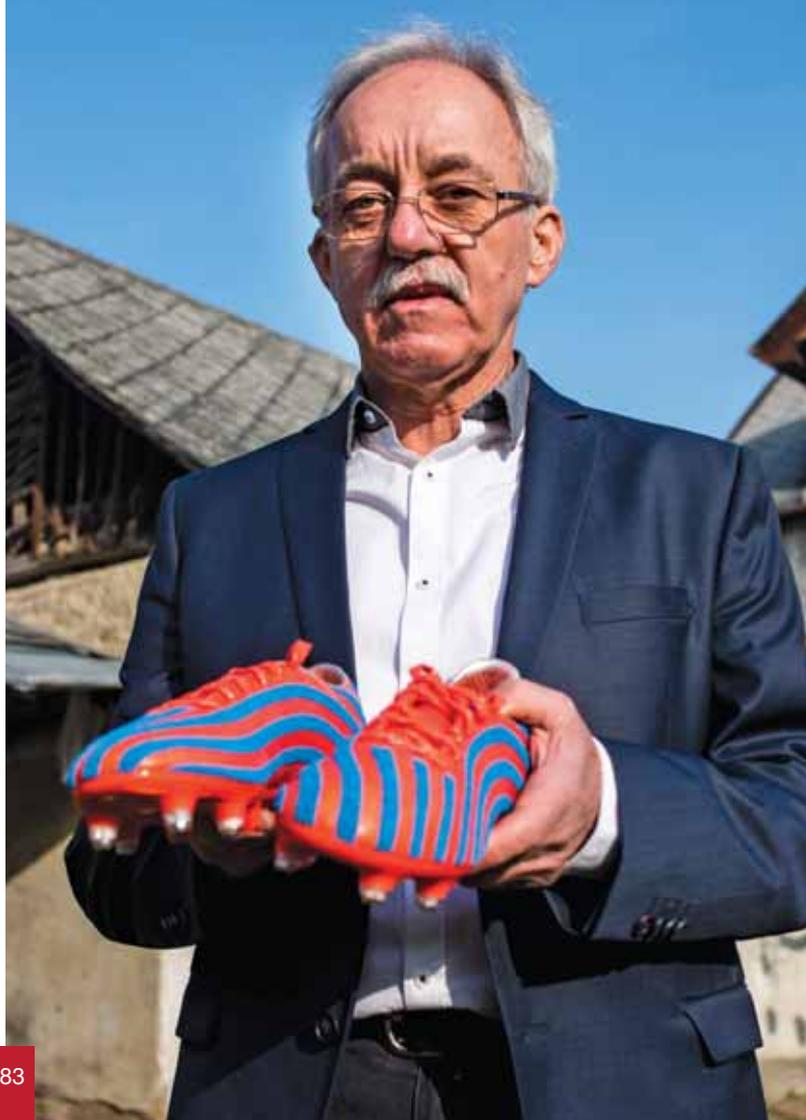
Nació en 1746 en la localidad de Verbó del condado de Nyitra. Tras la muerte de su padre, y aprovechándose de que estaba ausente, le excluyeron de la herencia, por lo que intentó vengarse con las armas. La corte austriaca consideró su acto como un crimen de lesa majestad y lo desterró de su patria. Se refugió en casa de sus parientes polacos y participó en la guerra contra los rusos, donde fue herido y hecho prisionero. Mientras estaba preso en Kamchatka, el instruido húngaro llamó la atención del gobernador. Benyovszky realizó la primera descripción geográfica, etnográfica y zoológica de la zona, pero nunca abandonó la idea de ser libre. En 1771, él y sus compañeros oficiales se alzaron en el campo de prisioneros y ocuparon un barco con el que navegaron de vuelta a Europa rodeando Asia y África. En 1773 partió hacia Madagascar por encargo del rey de Francia. En la isla se ganó la confianza de los nativos malgaches y, tras abandonar el servicio francés, aceptó el título de rey que le ofrecieron. Redactó una constitución para las tribus y buscó apoyo en Europa para su plan de establecer un estado moderno. En Viena, María Teresa rechazó establecer contacto desde el puerto de Fiume (Rijeka), e Inglaterra tampoco vio ninguna oportunidad en Madagascar. En América, sin embargo, encontró inversores comerciales, pero su expedición de 1784 desde Baltimore sólo llegó hasta Brasil. Al año siguiente logró desembarcar en Madagascar, donde murió en la guerra contra los franceses. Móric Benyovszky fue uno de los más importantes viajeros húngaros, llegando a cuatro continentes. Sus descubrimientos en el Pacífico Norte precedieron a los de James Cook. Sus memorias fueron publicadas en Londres, y traducidas al húngaro por Mór Jókai.



Zapatillas de fútbol con bandas de control

László Oroszi

El que se pone estas zapatillas jugará mejor al fútbol. Se trata de una herramienta que ayuda al jugador a sacar lo mejor de sus capacidades. El inventor, nacido en 1955, era portero. Observó que un jugador que chutaba fallaba cuando el balón se resbalaba en la superficie de su zapatilla. Debido a la posición que ocupaba en la cancha esto no le preocupó en aquel momento, pero más tarde, como entrenador, quiso hacer algo al respecto. Se dio cuenta de que cuanto más pulido era el calzado y más gastado estaba el balón por el uso, más imprecisos eran los tiros y los pases. En 1995 empezó a experimentar con bandas de control. Pegó sobre la punta y los lados de las zapatillas tiras de diferentes grosores, que ayudaban a pasar el balón con mayor precisión. László Oroszi trabajó primero en el taller de su casa y después en la fábrica de calzado de Martfű, donde se fabricaron los prototipos. Allí recibió la visita del director de desarrollo de Adidas, que se llevó algunas muestras. Según una sentencia judicial que se hizo firme diecisiete años después, la empresa usurpó las zapatillas de László Oroszi y las lanzó al mercado en 2000 como producto propio. El gol que dio la medalla de oro a la selección francesa en la prórroga lo marcó Trezeguet con una de estas zapatillas. Desde entonces, los grandes de la época, como Zidane, Del Piero o Beckham han jugado con el nuevo calzado milagroso. La indemnización concedida por los tribunales apenas sirvió para cubrir una fracción de la inversión realizada, pero László Oroszi sigue trabajando y confía en que pronto podrá dar a conocer al mundo sus nuevas innovaciones bajo circunstancias mucho más claras.



El salvador de las madres

Ignác Semmelweis

Hay que lavarse bien las manos. Hizo esta sencilla afirmación, pero sus colegas no querían entenderla. Hoy resulta casi incomprensible el porqué. Semmelweis nació en Buda en 1818, estudió medicina en Pest y más tarde en Viena y era obstetra, ginecólogo, cirujano y profesor universitario. En la capital austriaca observó que la mortalidad por infección puerperal era elevada, entre el 10 y el 15% en las clínicas universitarias, porque los estudiantes de medicina y sus profesores entraban en la sala de parto sin desinfectarse las manos después de las prácticas de autopsia. En el hospital de los pobres de al lado las comadronas atendían los partos y él observó que ellas no contaminaban a las madres y que la tasa de mortalidad era un 50-60% menos. Por ello ordenó a sus colegas que se lavaran las manos y antebrazos con cloro y se cepillaran las uñas antes de entrar en la sala de maternidad. A pesar de que las estadísticas estaban de su lado, estas medidas le hicieron impopular en los círculos profesionales. En 1850 regresó al hospital de San Roque de Pest, donde consiguió reducir la tasa de mortalidad por infección puerperal a menos del 1% en seis años. Insistió en la limpieza y ventilación periódica de las salas y en el cambio frecuente de la ropa de cama. Sus métodos no se aplicaron en ningún otro lugar. Más tarde, el descubrimiento de los agentes patógenos le dio la razón de una vez por todas. Su estado nervioso le obligó a ingresar en el manicomio de Döbling, donde murió en 1865 en circunstancias aún no esclarecidas. Hoy su nombre está asociado a espacios públicos e instituciones, entre ellos, la Universidad de Medicina de la capital. Estatuas, un sello y un pequeño planeta conmemoran a Ignác Semmelweis, cuyo descubrimiento forma parte del Programa del Patrimonio Mundial de la UNESCO.



Un Banco de semillas repleto Centro de Diversidad Vegetal

En el borde de la Gran Llanura, donde el Hajta desemboca en el río Tápió, se encuentra uno de los bancos de genes más importantes del mundo. Se creó en 1954 en Tápiószele como el Departamento de Colecciones de Variedades Vegetales perteneciente al Instituto Nacional de Experimentación de Variedades Vegetales. Desde entonces sufrió varias reorganizaciones y hoy, en la escalera de la entrada al edificio, un cartel pone "Centro para la Diversidad Vegetal". En 1973 se construyó en sus instalaciones el primer almacén refrigerado de semillas, y desde entonces funciona como banco de genes cumpliendo todas las normas internacionales. Los expertos del centro guardan unas 57.000 variedades de mil doscientos tipos de vegetales lo que supone más de la mitad de la flora nacional. El objetivo del trabajo es incluir en la lista todas las plantas húngaras que puedan almacenarse en las condiciones de banco de semillas. No es una tarea fácil, porque los recolectores que trabajan por todo el país deben tener conocimientos botánicos y ser muy cuidadosos para no dañar las semillas a la hora de recogerlas. Este proyecto llamado Pannon Magbank ha obtenido casi un millón de euros de los fondos europeos LIFE+. En el centro, primero se limpian y analizan las semillas en el laboratorio, luego las trasladan al almacén activo a cero grados y después al almacén de los archivos a veinte grados bajo cero. Este centro es la institución principal para la conservación de los recursos genéticos de las plantas silvestres y de las cultivadas en Hungría. Dado que los ecosistemas naturales se están reduciendo, de esta forma también es posible conservar los genomas vegetales. Esto es un elemento clave para la supervivencia de los recursos naturales, porque si en un momento dado fuera necesario las semillas guardadas podrán volver a plantarse en su entorno original.



Quando animamos a la mosca

Ferenc Rofusz

¿Cómo ve el mundo una mosca? Esta pregunta debió de rondar por la cabeza del artista, que finalmente encontró y nos mostró la respuesta. Mejor dicho, dibujó fotograma a fotograma los últimos tres minutos de vida del insecto. La Mosca vuela desde el bosque y entra en una casa, donde un hombre la persigue con un matamoscas de habitación en habitación. Encuentra las ventanas pero no tiene escapatoria y entonces llega el estampido final y llega a su destino en una colección de insectos. Esta película muda en blanco y negro es una experiencia asombrosa. Para ser exactos, no es muda porque uno de sus elementos característicos es el zumbido que no cesa casi en ningún momento, salvo cuando solo hay silencio y eso lo dice todo. La Mosca ganó un Oscar en 1981 en la categoría de cortometraje de animación. Fue la primera producción creada en Hungría que recibió este galardón. No fue Ferenc Rofusz quien recogió la estatuilla dorada en Los Ángeles, sino el entonces director de Hungarofilm, István Dósai. Eso pilló de sorpresa a los organizadores, que la misma noche de la ceremonia le pidieron que devolviera la estatuilla en su habitación del hotel, y se la entregaron al director del cortometraje meses más tarde. Ferenc Rofusz, galardonado con el premio Kossuth, el Artista de la Nación, nació en 1946. A los veintidós años trabajó como ayudante de animación en el legendario Pannónia Film Studio. Colaboró en la producción de las famosas series animadas de los años setenta "Gustav", "La familia Mézga", "Dr. Bubo" y "Juan el Paladín". A mediados de los ochenta primero se fue a vivir en Alemania Occidental (la RFA) y luego se marchó a Canadá. Regresó a Hungría en 2001. Desde entonces vive en Budapest, se dedica a la enseñanza y trabaja en sus películas. Fue elegido miembro de la Academia de Cine estadounidense, por lo que ahora tiene voto en la elección de los premios Oscar.



"He creado de la nada un mundo nuevo y diferente"

János Bolyai

Según János Szentágothai, antiguo presidente de la Academia de Ciencias de Hungría, "El genio del pueblo húngaro -en el campo de la ciencia- se encarnó en János Bolyai en su máxima expresión". Bolyai nació en 1802 en Kolozsvár (Cluj-Napoca). Su padre, Farkas Bolyai, también matemático, fue quien le enseñó. Y sobre los resultados da fe la carta que escribió a su amigo y colega Carl Friedrich Gauss en 1816: *"...mi hijo, en su noveno año, no sabía más que hablar y escribir en alemán y en húngaro y más o menos tocaba el violín... Primero empecé con Euclides, luego conoció a Euler y ahora no sólo conoce perfectamente los primeros dos volúmenes de Vega (el manual que utilizo para mis clases en la universidad), sino que también está familiarizado con el tercero y el cuarto, es aficionado al cálculo diferencial e integral, y tiene una habilidad extraordinaria para utilizarlo en cálculos matemáticos..."* Después de graduarse en la academia militar de Viena, a la edad de 21 años, escribió a su padre: *"... he deducido cosas tan elevadas que yo mismo me he asombrado; si usted lo ve, mi querido padre, lo comprenderá; no puedo decir más ahora, excepto que he creado un mundo nuevo de la nada; todo lo que he enviado hasta ahora no es más que un castillo de naipes comparado con una torre"*. Se trata de la geometría absoluta o hiperbólica, que contradice el teorema de Euclides, aceptado hasta entonces desde hace más de dos mil años. La Universidad de Ciencias de Kolozsvár y numerosas instituciones llevan su nombre. Su memoria se conmemora con un premio de matemáticas, obras literarias, estatuas, plazas públicas, un concurso para estudiantes de secundaria, sellos y un cráter lunar. János Bolyai murió en 1860, en Marosvásárhely (Târgu Mures).



Campeón olímpico e inventor

Sándor Tarics

Llegó a lo más alto tanto como deportista y como arquitecto. Su lema era: *"No hay secretos, sólo una vida pura y honesta"*. Nació en 1913 en Budapest, fue el campeón olímpico vivo más longevo del mundo desde 2011 hasta su muerte en 2016. Procedía de una familia pobre y empezó a jugar al waterpolo en el Instituto Árpád de Óbuda. Mientras estudiaba la carrera en la Universidad Politécnica, ganó tres medallas de oro en los juegos de la Universiada y un título olímpico en los Juegos de Berlín de 1936. Formó parte de la selección nacional húngara durante siete años, y jugando él, el equipo ganó todos los partidos. Tras graduarse, se doctoró y viajó a los Estados Unidos con una beca en 1948. Allí impartió clases en varias universidades. Al mismo tiempo comenzó a trabajar en San Francisco en el diseño de edificios antisísmicos. Sus patentes se han utilizado en miles de edificios de todo el mundo, por lo que las catástrofes naturales ya no causaban daños en este tipo de construcciones. En los años 70 creó una tecnología que absorbía las ondas de los temblores. La idea surgió de la forma de construir las capas de la tarta Dobos. El día de su centenario el Comité Olímpico de Hungría le felicitó en su casa de California, donde era querido y conocido por todos. La matrícula de su coche, que condujo casi hasta el final de su vida, era "GOLD-1936". Su hija Linda se despidió de la leyenda, que murió a la edad de 103 años, con estas palabras: "Mi padre pasó a una mejor vida con paz en su corazón".



El instrumento de los secretos

El piano Bogányi

El compuesto de fibra de carbono es un material secreto con el que se fabrica el resonador, el alma de este piano. La tecnología de su producción está protegida por una patente, pero, como su nombre indica, sabemos que contiene fibras de carbono. Puede que a primera vista eso no nos llame la atención, pero sí lo hace su forma especial, que ganó el Premio Húngaro de Diseño en 2018. Desde el principio de su proceso de creación, que duró una década, quedó claro que habría que presentar este instrumento al público con un aspecto renovado. Gergely Bogányi, pianista ganador del Premio Kossuth, dijo que quería preservar la dignidad del piano pero se imaginaba un objeto moderno y desenfadado que se tocaba disfrutando porque sonaba bien. Al fin y al cabo, el objetivo final es el sonido, que solo puede producir este mecanismo sofisticado que contiene más de 50 innovaciones. El prototipo se completó en 2014 y el equipo sigue mejorando el nuevo piano desde entonces. Al año siguiente, el Gobierno húngaro encargó diez pianos Bogányi y los donó a siete instituciones culturales húngaras y a tres extranjeras en Helsinki, Moscú y Múnich- para que el mundo de la música conociera el nuevo instrumento. El célebre pianista Tamás Vásáry después de su primer "encuentro" con el instrumento, dijo: "Suena perfecto, desde el sonido más íntimo hasta el orquestal". El pianista inauguró "el nuevo piano húngaro", como lo llama su epónimo, que se encuentra en la Academia Ferenc Liszt, tocando la *marcha Rákóczi*.



Nuestra alma dibujada

Serie de dibujos animados de Cuentos populares húngaros

Nuestros cuentos populares son fruto de la imaginación. Sería todo un reto intentar representar a sus protagonistas como personas de carne y hueso. Los animales, edificios, paisajes, hadas, diablos, plantas y otras criaturas que aparecen en ellos son prácticamente imposibles de llevar a la pantalla con una mínima realidad. Por eso es mejor contar o escuchar estas historias, porque de esta forma se visualizan a la perfección ante los ojos de nuestras almas. Pero ¡la excepción confirma la regla! Y esa excepción es Marcell Jankovics. Su imaginación y profesionalidad han dado como resultado una serie de dibujos animados nunca antes vista en Hungría. Entre 1977 y 2011 el estudio de Kecskemét produjo un centenar de episodios. La voz de Gyula Szabó, que fue el narrador de 85 episodios y la música del grupo Kaláka son inseparables de la serie de dibujos animados de cuentos populares húngaros. La música se incrustó de tal forma en nuestra cultura e identidad que miles de aficionados de las selecciones nacionales de hockey y fútbol la "tararean" en las gradas. Los episodios, de seis a ocho minutos de duración, se emiten regularmente en la televisión desde 1980. La serie ha pasado a formar parte de la obra vital de sus creadores y todos ellos han recibido los premios nacionales más prestigiosos. Algunos de sus episodios han obtenido los máximos galardones en varios festivales de Japón, China y América. La bondad, el humor, la astucia y la naturaleza a veces un poco pícaro y traviesa de la serie de dibujos animados de Cuentos populares húngaros muestran el alma, los sentimientos y el verdadero carácter de nuestra nación.



El "Rey de los motores diésel"

Ferenc Anisits

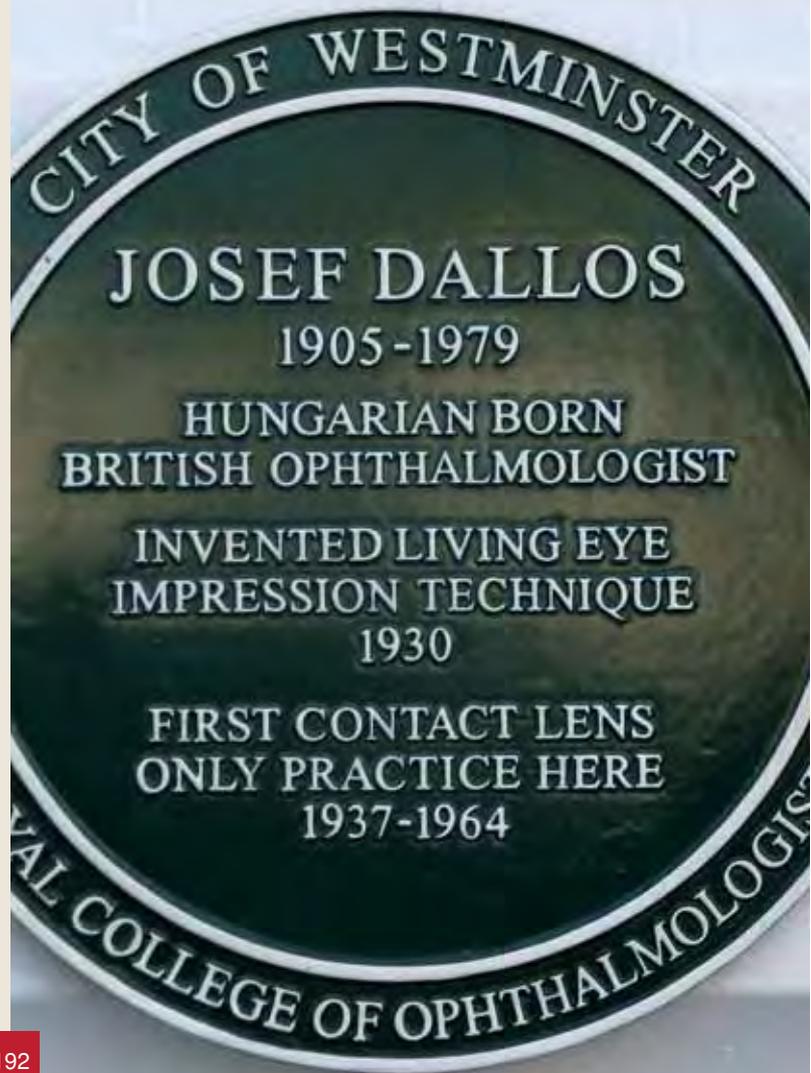
Nació en Szolnok en 1938. Su abuelo era maquinista. Cuando era alumno de primaria hacía maquetas de aviones y barcos y ya entonces se preparaba para ser ingeniero. En verano trabajaba en la cosecha y, cuando no lo veían, conducía el tractor. A los dieciocho años fue sorprendido cruzando ilegalmente la frontera; fue detenido y posteriormente puesto bajo vigilancia por las autoridades como "elemento poco fiable". Tras terminar el instituto, estudió ingeniería agrícola en la Universidad Técnica de Budapest. Como estudiante en prácticas desmontaba y montaba camiones. Lavaba las piezas con petróleo y conocía los motores hasta el último tornillo. Por eso, con sólo mirar un diseño sobre el papel podía saber si funcionaría o no en la práctica. En 1964, cansado del acoso policial, consiguió llegar a Alemania Occidental. Trabajó primero para MAN y luego para BMW. En 1982 al ver un nuevo tipo de motor contradijo la opinión de seis compañeros, advirtiendo de que aquel motor, tal y como estaba diseñado, no sería eficiente ni rentable. Bajo su dirección se creó el primer motor diésel totalmente electrónico. En BMW creó 15 nuevos diseños de motores e introdujo la categoría de diésel deportivos. La empresa aumentó sus ventas entre seis y siete veces con esta innovación. Ha ganado dos veces el Oscar del sector, el premio Motor del Año. El día de su 60º cumpleaños, día de su jubilación, la Academia de Ciencias de Hungría le felicitó. En 2001 fue nombrado ciudadano honorario de Szolnok y en 2014 recibió la Orden del Mérito de la República de Hungría.



Gafas invisibles

József Dallos

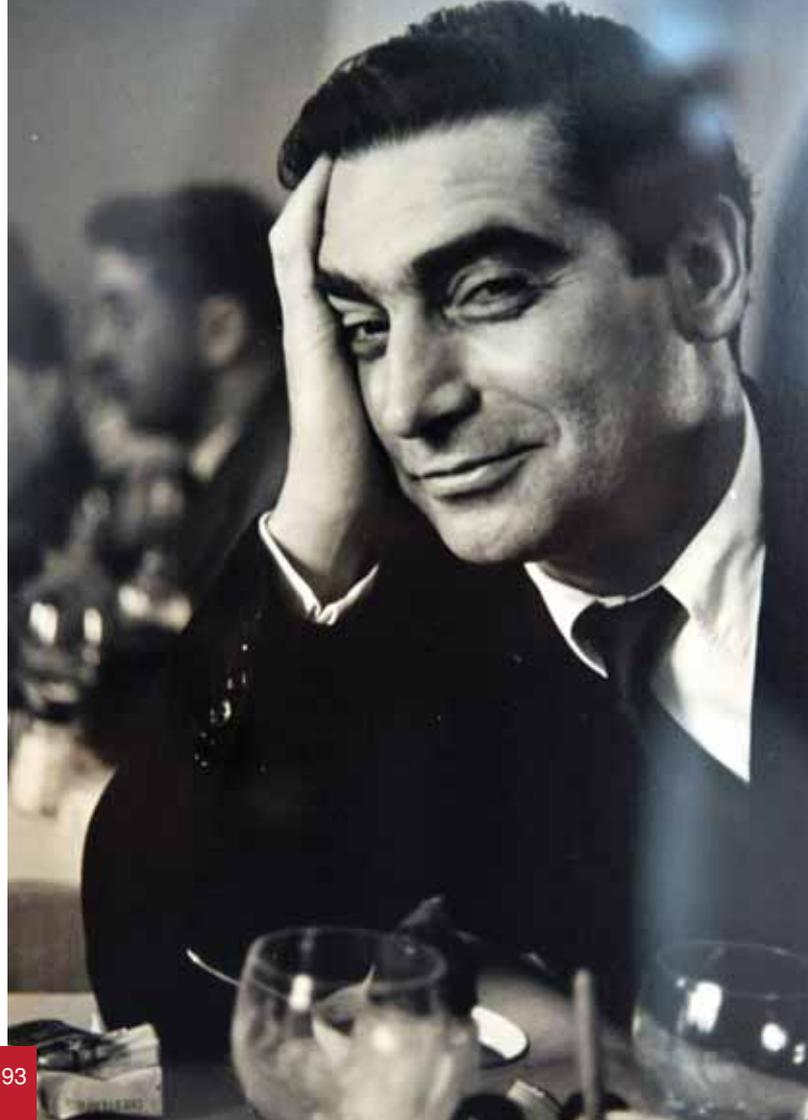
¡Se acabaron los anteojos! *"Un descubrimiento sensacional de un médico húngaro. La lente de las gafas se coloca en el globo ocular"*. Así informaba de la noticia el Periódico de las 8 en 1935. József Dallos nació en Budapest en 1905. Tras licenciarse en la universidad perfeccionó las lentes de contacto con tan solo veinticinco años. Inventó un proceso para fabricar una lente de cristal fino que se ajustaba al ojo con precisión. Una lente que podía llevarse puesta todo el día. En 1932 descubrió un material adecuado para tomar impresiones perfectas, el negocoll de Poller, un derivado de las algas que se ablandaba al calentarse y se solidificaba al enfriarse. Con el uso de este material se evitaban los inconvenientes de las lentes de contacto con una superficie esférica, es decir, los errores de refracción. József Dallos experimentaba en el laboratorio de la Clínica Oftalmológica nº 1 de Budapest. Fabricaba las muestras de la superficie ocular sobre una placa de cobre y sobre ésta moldeaba la lente de contacto previamente calentada. A continuación cortaba la lente a medida, la lijaba y pulía la dioptría adecuada sobre el cristal. Las primeras lentes fueron fabricadas en 1929, pero no fue hasta 1934 cuando el inventor solicitó las patentes húngaras, estadounidenses y británicas para su invento, que denominó "vidrios de contacto individuales". Para garantizar la producción continua de las lentes de contacto, organizó la producción del negocoll a gran escala. József Dallos falleció en Londres en 1979. Desde entonces, la Asociación Británica de Lentes de Contacto concede el Premio Josef Dallos a los mejores profesionales de la contactología.



"Si tus fotos no son lo suficientemente buenas, es que no estabas lo suficientemente cerca"

Robert Capa

Siempre estaba en la línea de fuego. Sus imágenes nos muestran el dramatismo de las grandes batallas del siglo XX. Nació con el nombre de Endre Friedman en Budapest en 1913, fue uno de los fotógrafos documentalistas más importantes de su época. En los años veinte conoció a Lajos Kassák y su movimiento artístico. Más tarde estudió fotografía y periodismo en Berlín y después se instaló en París. Allí, por sugerencia de su entonces pareja, la fotógrafa alemana Gerda Taro, que murió joven, adoptó el nombre de Capa, que en su escritura se parecía a la palabra húngara "cápa", que quiere decir tiburón, ya que así le llamaban sus hermanos cuando era niño. En una entrevista comentó esta elección: *"Buscaba un nombre que sonara americano y que pudiera pronunciarse en cualquier idioma"*. Trabajó en la guerra civil española, la guerra chino-japonesa, en los frentes norteafricano y europeo occidental de la Segunda Guerra Mundial, en la primera guerra árabe-israelí y, por último, en Indochina, donde pisó una mina y murió en 1954, con apenas 40 años de edad. En 1948 también estuvo en Budapest, donde captó la devastación aún visible de la guerra y el mundo de la incipiente dictadura comunista. Uno de sus grandes amores fue Ingrid Bergman. La actriz describe en su autobiografía cómo conoció al fotógrafo en 1945 y mantuvo un romance con él durante dos años. Capa fue colega y amigo de Ernest Hemingway, Irwin Shaw y John Steinbeck. Sus fotos se publicaron en todos los periódicos de la época, pero en 2007, en Nueva York, se encontraron en una maleta 4.500 negativos que él y Gerda hicieron en los años treinta. Una placa en la pared del edificio donde vivió Robert Capa en Budapest, en el número 10 de la calle Városház, del distrito V, recuerda a su antiguo residente, que se hizo mundialmente famoso. Hungría reconoció la obra de su vida con un sello y una medalla de oro.



Los comediantes de las equivocaciones

Gergely, Jónyer, Klampár – el equipo campeón de mundo de tenis de mesa

O también podríamos decir: Jónyer, Klampár, Gergely. O Klampár, Gergely, Jónyer. Gábor Gergely es campeón de Europa en individual, István Jónyer es campeón del mundo individual y Tibor Klampár es campeón de la Copa del mundo y semifinalista olímpico individual. Estos son los resultados que han conseguido por separado y, basándonos en estos resultados, cualquiera de los tres podría reclamar para sí el primer puesto. Pero en realidad es imposible clasificarlos, todos son genios instintivos. Los tres son múltiples campeones del mundo y de Europa y en 1979 subieron juntos al trono: ganaron la medalla de oro del Campeonato del Mundo por equipos en Pyongyang. Vencieron dos veces a los chinos en el torneo y su superioridad era indiscutible. Fueron los jugadores que definieron el mundo del ping-pong en la década de 1970. ¿Y a qué nos referimos con el título de la presente entrada? Surge del libro que publicaron sobre ellos tres. De allí podemos saber que Jónyer y Gergely querían ser futbolistas y que Klampár fue directamente expulsado del deporte por su primer entrenador, que le dijo que no tenía talento. Afortunadamente, la vida ha corregido estos errores. La muñeca suelta de Klampár, la diligencia sin precedentes de Jónyer y la sonrisa pícaro de Gergely tras las victorias convirtieron a estos deportistas en leyendas. "Los tres fueron grandes del deporte" dijo Zoltán Berczik, el seleccionador del equipo. István Zoltán Vass informó del milagro en la Radio Húngara en directo, pero no hubo equipo de televisión en el lugar del acontecimiento. Éste era y sigue siendo la única vez que se ha podido establecer una conexión en directo entre Hungría y Corea del Norte.



Cien películas en Hollywood

Mihály Kertész (Michael Curtiz)

Rodó su primera película en Hungría en 1912 y la última en Estados Unidos en 1961. La más famosa es *Casablanca* (1942), con Ingrid Bergman y Humphrey Bogart, que ganó tres premios Oscar, incluido el de mejor director. La industria la considera una de las mejores películas de la historia. Mihály Kertész nació en Budapest en 1886. Tras graduarse en la Real Academia de Teatro y Arte en 1912 dirigió el primer largometraje húngaro titulado *Hoy y mañana* (Ma és holnap). *El Indeseable* (A Tolonc), dirigida en 1914, fue descrita por los periódicos de la época como "la primera buena película húngara". La película se basa en una obra folclórica y se rodó en Kolozsvár, Torockó, el desfiladero de Tordai y el valle de Aranyos. Uno de los principales personajes lo interpreta Mari Jászai, de quien ésta es la única imagen en movimiento que se conserva. Kertész dirigió 48 películas mudas en Hungría hasta 1919, escribió los guiones de cinco de ellas y actuó en cuatro. Ernő Gál le auguró un brillante futuro en las columnas de la revista *Mozihét* (Semanal del cine): *"Mihály Kertész será, sin duda, el primero en ser reconocido en el extranjero y llevado a la fama, a la gloria y a la brillante y merecida riqueza a través de las barreras que ahora se abren al mundo"*. Durante la República Soviética huyó al extranjero. Rodó dieciocho películas en Austria y Alemania entre 1920 y 1926, tras lo cual firmó con Hollywood. Llegó a convertirse en uno de los directores estadounidenses de más éxito de mediados del siglo XX, una época en la que el único objetivo de vida era el entretenimiento. Tuvo el mismo éxito en todo tipo de géneros, cine de aventuras, western, melodrama bélico, porque siempre buscaba la perfección. Steven Spielberg ve a Mihály Kertész como su modelo a seguir. Falleció a los 75 años de edad en Los Ángeles, en 1962.



Cuando parte el tren... Kálmán Kandó

"Decir que fui colega de Kandó puede dar lugar a malentendidos. Kandó era tan superior a todos que nadie podía ser su colega. El papel de un colaborador suyo era sólo transmitir sus ideas", dijo Imre Pöschl, profesor de la Universidad de Tecnología. Kálmán Kandó nació en Pest en 1869, en el seno de una antigua familia noble. Se graduó como ingeniero mecánico en 1892. Fue el primero en utilizar la tracción de corriente alterna trifásica de alta tensión en las locomotoras y fue el inventor del inversor de fase. Gracias a él comenzaron a producirse en la fábrica Ganz de Budapest motores de inducción. Diseñó la electrificación del ferrocarril del Valle de Tellina, en Italia, que se inauguró en 1902. En el tramo alpino de 106 kilómetros Kandó tuvo que demostrar que la electricidad era mejor que la tracción a vapor en terrenos difíciles. La fuente de energía era una central hidroeléctrica construida en el río Adda. El encargo fue rechazado por las grandes empresas occidentales de la época debido a los riesgos imprevisibles. La fábrica Ganz asumió el reto y creó una obra técnica duradera. Este trabajo llevó a la fama mundial a Kálmán Kandó. Él fue quien inició la electrificación de la red ferroviaria húngara. En 1922 dimitió de su cargo de director general de la fábrica Ganz para concentrarse en el diseño de locomotoras eléctricas. Tras la Gran Guerra el mundo admiró el nivel tan alto que Hungría, golpeada por el Tratado de Trianón, había alcanzado en este campo. En 1931 Kálmán Kandó sufrió un infarto y murió a los 61 años de edad. Plazas públicas y estatuas conmemoran su vida en todo el país, escuelas primarias, institutos de enseñanza media y superior llevan su nombre.



Fundador de la "Fábrica de Sueños"

Adolf Zukor (Adolph Zukor)

Uno de nuestros compatriotas que posee una estrella en el Paseo de la Fama de Hollywood. La tiene bien merecida. Su famoso dicho y título de su biografía es *"El público nunca se equivoca"*. Adolf Zukor nació en Ricse, a orillas del Tisza. Al quedar huérfano a los quince años, se fue a América a probar suerte. A los veinte, vio la primera película de su vida y supo inmediatamente que ése era su mundo. En 1904 abrió su primera sala de cine y pronto fundó Paramount Pictures, la compañía cinematográfica que sigue funcionando desde entonces. Firmó contratos exclusivos con las estrellas de la época como Douglas Fairbanks, Rodolfo Valentino y Gary Cooper.

La empresa creció hasta convertirse en el mayor estudio cinematográfico del mundo. En 1949 le concedieron un Oscar por la obra de su vida. Trabajó hasta los 90 años y en su 100 cumpleaños fue homenajeado por el presidente Nixon con una recepción a la que asistieron 1.700 personas. Las 100 velas de su tarta se vendieron a 1.000 dólares cada una. A los ciento tres años, en Los Ángeles, la muerte le llamó durante su siesta de la tarde. En su ciudad natal, un moderno centro comunitario y una taberna húngara (csárda), que sirve los platos favoritos de su epónimo, llevan su nombre. Su placa conmemorativa en el pueblo fue inaugurada en 2016 por el oscarizado Ferenc Rófusz. Uno de los monumentos más importantes de Rics es un grupo de estatuas llamado "La fuente del pastor", donado por Adolf Zukor en 1928. Durante mucho tiempo apoyó a los recién casados de su pueblo natal. El día de su cumpleaños, el 7 de enero, fue declarado día conmemorativo por el Consejo Húngaro de Hollywood.



El colorista de Kolozsvár (Cluj-Napoca) Ferenc Veress

Nació en 1832 en la "ciudad del tesoro". Aprendió fotografía a una edad temprana. A los veinte años abrió el primer *"Estudio de photographia y pintura"* de Transilvania. Tuvo la oportunidad de fotografiar a personajes famosos como Mór Jókai, Mihály Munkácsy y Sámuel Brassai. Pero entonces sólo en blanco y negro. Pensó en cómo hacer fotografías en color. Empezó a experimentar. Finalmente descubrió que el secreto estaba en la emulsión, en la relación y mezcla de los materiales. Probó más de quinientos compuestos en el papel sensible a la luz. Tras veinte años de intentos, resolvió el problema de la fijación del color. Presentó su método en la Exposición Universal de París de 1889, donde consiguió un considerable reconocimiento profesional. Pero nada más. Ferenc Veress no llegó a patentar su tecnología porque no encontró la manera de acortar el tiempo de exposición necesario para su uso generalizado. En 1862 publicó el siguiente llamamiento en la revista Ország Tükre: *"Nuestros fotógrafos podrían hacer un gran servicio a nuestra patria fotografiando y coleccionando a personas notables que se hayan distinguido en los campos de la ciencia, el arte, la industria y el comercio y entregándolas en forma de álbum a los museos de la nación. Esta idea ronda por mi cabeza desde hace años y empezaré a ponerla en práctica este año"*. A partir de 1881 enseñó fotografía en la Universidad de Kolozsvár. Más tarde fundó la Revista Fotográfica *Fényképészeti Lapok*, la primera revista publicada en húngaro en este campo. Su última fotografía registrada data de 1911. Ferenc Veress murió a la edad de 84 años en 1916 en su casa de Kolozsvár.



El mitigador de la fiebre Gedeon Richter

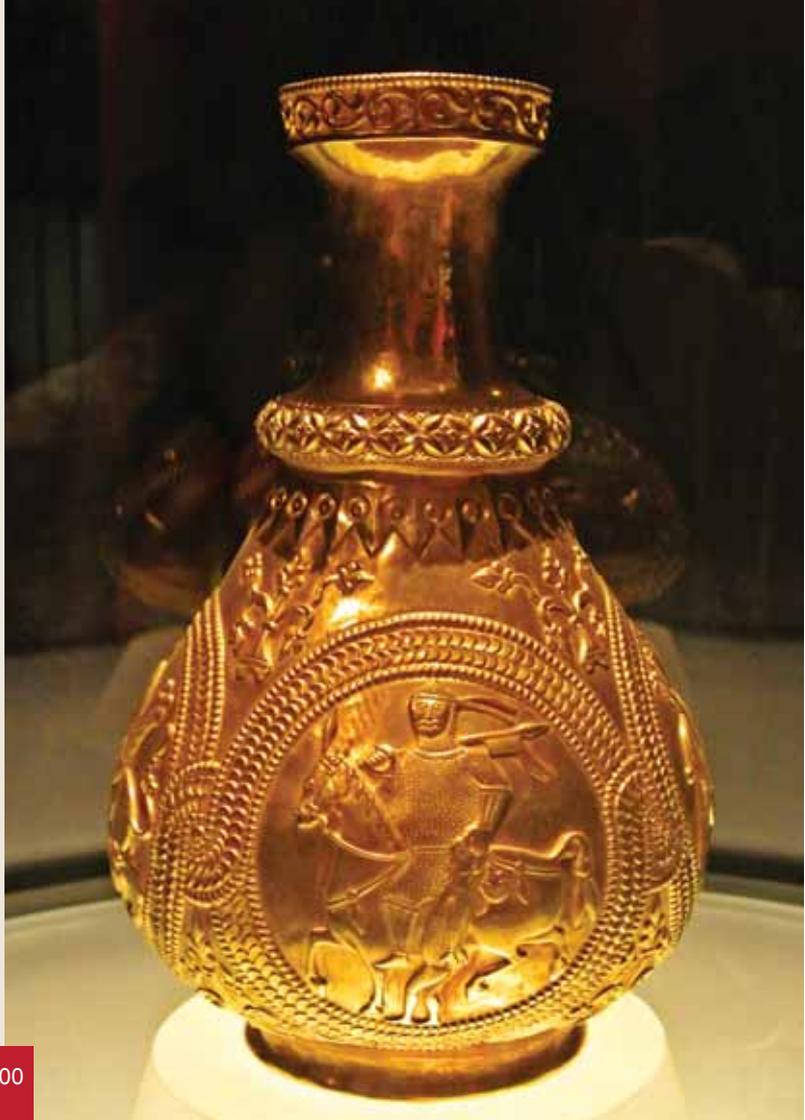
Nació en 1872 en Ecséd. Se licenció como farmacéutico a los 23 años y realizó un viaje de estudios profesionales por Europa Occidental. En 1901 compró la farmacia “Al Águila” de la calle Üllői de Budapest, que la compañía Richter sigue llevando desde entonces. En el laboratorio de esta farmacia sentó las bases de la industria farmacéutica húngara. Creó principalmente preparados de origen animal, llamados opoterápicos. Como no sólo era un excelente farmacéutico, sino también un gran comerciante, actuó al ver el enorme volumen del negocio. En 1907 construyó la primera fábrica farmacéutica de Hungría en el distrito de Kőbánya. El primer gran éxito fue la medicina llamada Kalmopiryn, patentada en 1912. A ella le siguieron diversos analgésicos, fármacos para salvar vidas y antisépticos. En las décadas siguientes la fábrica Richter Gyógyszergyár lanzó 100 nuevos productos. En 1923 la empresa, que ya era una sociedad anónima, fue una de las primeras en comercializar insulina. Sus productos estaban disponibles en casi todos los países de los cinco continentes. La empresa tenía diez filiales y 40 representantes en el extranjero. En los años 40, Richter S.A. se había convertido en el exportador húngaro número uno. Al final de la Segunda Guerra Mundial la fábrica había parado casi por completo, y el fundador fue asesinado por los nazis húngaros (Partido de la Cruz Flechada) en 1944, a la edad de 72 años. Posteriormente, la fábrica fue nacionalizada y funcionó bajo el nombre de Kőbányai Gyógyszerárugyár hasta 1990, cuando recuperó su nombre original, Gedeon Richter.



Fue devuelto por la tierra

El tesoro de Nagyszentmiklós

El tesoro fue descubierto por un vinicultor en 1799, oculto dentro de una bolsa, mientras cavaba una cerca en las afueras de Nagyszentmiklós, en el territorio del Reino de Hungría. Las 23 piezas de oro pesaban casi diez kilogramos e incluían un cuenco con asas, una jarra, un cáliz, platos y vasos. El emperador Francisco I de Austria mandó llevar el tesoro inmediatamente a Viena, donde se conserva hasta nuestros días en el Museo de Historia del Arte. No existe una interpretación generalmente aceptada de las inscripciones que decoran los objetos. El arqueólogo Géza Supka lo considera un antiguo texto indio, el turkólogo Gyula Mészáros lo considera de origen turk y el arqueólogo Dezső Csallány considera que se trata de un texto turco. El ingeniero László Pataky, el historiador de escritura Sándor Forrai y la investigadora en textos rúnicos Anna Fehér creen que las inscripciones están en húngaro. El profesor de arqueología Kornél Bakay identificó textos en griego, textos en turco y textos rúnicos. Gábor Pap, historiador del arte, no descarta que los tesoros de oro sean de origen huno, por lo que podrían denominarse el tesoro de Attila. Según él, las imágenes y los motivos tienen raíces escitas, cuya continuidad puede comprobarse en el arte popular húngaro. El arqueólogo-historiador Gábor Vékony y la lingüista Erzsébet Zelliger descifraron el significado de la frase basándose en la escritura rúnica húngara, según la cual en el plato número 8 se lee: "el calentamiento de la fermentación del saúco es propio". El significado del texto del plato número 10 es: "refréscale", el cuenco número 15 dice: "alimento del bosque", en la jarra número 5 pone: "suero". En 2002, con motivo del bicentenario de la fundación del Museo Nacional Húngaro, la colección se exhibió durante tres meses en Budapest. El tesoro de Nagyszentmiklós fue recibido por el público húngaro con gran emoción, ya que vio retornar a casa su pasado, su cultura ancestral.



El Artista del instante

El fotógrafo André Kertész

Captó la Gran Guerra como soldado en primera línea, fotografió Hungría en los años veinte, fue acogido por el mundo del arte en París y América lo redescubrió. Su lenguaje era comprendido por todos. De Japón a Argentina, sus imágenes fueron admiradas en todo el mundo y todavía pueden verse hoy, ya que las exposiciones de su obra continúan celebrándose décadas después de su muerte. El fotógrafo nació con el nombre de Andor Kertész en Budapest en 1894. A los catorce años su padre le regaló una cámara fotográfica, lo que marcó el rumbo de su vida para siempre. Se alistó voluntario en la Primera Guerra Mundial por una pena amorosa y llevó consigo su segunda cámara sin trípode. Fue herido en combate y tratado en Esztergom. Fue allí donde hizo su primera fotografía mundialmente famosa de una figura nadando por debajo del agua de una piscina, con su cuerpo peculiarmente refractado por la luz. En una entrevista dijo acerca de la fotografía *"Fuimos a la piscina todos los días y una vez me di cuenta de las distorsiones que provocaba el agua. Cuando las fotografié, mis compañeros dijeron: "¡Estás loco! ¿Por qué fotografías estas cosas? Yo les respondí: ¿Por qué, sólo hay que fotografiar a las amigas? Esto también es algo que existe." Así fotografié la primera distorsión en 1917, seguida de otras, especialmente los desnudos en 1933"*. A los treinta y un años Kertész se trasladó a París, donde formó parte del círculo de Picasso, Mondrian, Chagall, Brassai y Eisenstein. Pasó la segunda mitad de su vida en Nueva York. En 1984 regresó a Hungría como artista de fama mundial y volvió a recorrer los escenarios de sus obras anteriores. André Kertész murió en Nueva York en 1985, a los 91 años de edad.



El hombre que sabía cómo apagar el fuego

Kornél Szilvay

En muchos casos, el agua utilizada para extinguir el fuego causaba más daños que el propio incendio. Por eso, el proceso de extinción en seco, inventado por Kornél Szilvay, nacido en Budapest en 1890, fue un invento que marcó un hito. Su primer método, desarrollado en 1923, fue la máquina de extinción por gas neutro. Los bomberos de Budapest lo utilizaron con éxito en pequeños incidentes. También utilizaron estos extintores para extinguir el incendio del Casino Nacional en 1925. El fuego sólo causó daños menores y reparables en las valiosas alfombras y tapices persas. Basándose en esta experiencia, el oficial de bomberos diseñó una máquina extintora de alto rendimiento. La Fábrica de Locomotoras y Máquinas MÁVAG construyó cuatro unidades de este tipo en 1928 y en un período corto de tiempo las utilizaron en 95 misiones con éxito. Una versión mejorada de 1929 fue adquirida por Francia, Estados Unidos y Canadá en la Exposición Internacional de Bomberos de París. La gran innovación consistía en que el polvo o la espuma creaban una capa aislante de aire y calor sobre los objetos ardientes o humeantes. El material se aplicaba al fuego gracias al gas propulsor a alta presión, dióxido de carbono o nitrógeno. Szilvay incluso añadió polvo de roca a la mezcla para aumentar su eficacia. En total, patentó 39 inventos. Este ingeniero, mecánico de formación, dirigió miles de misiones. Una de las más memorables fue la extinción del incendio de la cúpula de la Basílica San Esteban de Budapest, en la que no hubo daños causados por el agua. Kornél Szilvay, coronel del cuerpo de bomberos y antiguo jefe de bomberos de la capital, murió en Budapest en 1957.



El compositor de las películas

Miklós Rózsa

"Lo primero y más importante en el mundo del cine para un compositor serio es aprender a componer con un cronómetro", declaró sobre su profesión. Podemos creerle. Fue uno de los más destacados compositores de la historia del cine que, además de hacer carrera en Hollywood, no le fue infiel al mundo de las salas de concierto. Y tampoco a su cátedra universitaria en el sur de California. Se tomaba tres meses libres al año, según lo acordado en su contrato con la Metro-Goldwyn-Mayer. Trabajó con los hermanos Korda, Alfred Hitchcock, George Cukor y Billy Wilder. Compuso música para películas como *El ladrón de Bagdad*, *El libro de la selva*, *Quo vadis*, *Julio César*, *Ben-Hur* o *El Cid*. Ganó tres premios Oscar por sus obras en 1946, 48 y 59. En cuarenta y cuatro años de carrera compuso la banda sonora de 90 películas. Podía captar los temas líricos más profundos con la misma perfección que el suspense de los thrillers policíacos o las escenas de batalla más violentas. En sus obras se percibe la influencia de la música clásica húngara, especialmente de Bartók y Kodály. Miklós Rózsa nació en Budapest en 1907 y pasó su infancia en Nagylóc, en el condado de Nógrád. Su padre era un industrial y terrateniente al que le hubiera gustado que su hijo se convirtiera en químico, pero el joven, que heredó el talento musical de su madre, se graduó en la Academia de Música. En los años 30 ya era un compositor reconocido. En 1935, en Londres, en *El Ballet Hungaria*, los bailarines actuaron al compás de una composición suya. El éxito de esta obra le llevó "volando" a los Estados Unidos. En 1974 regresó a Budapest después de cuarenta años y ofreció un concierto de sus obras. Miklós Rózsa murió en California a la edad de 88 años.



THE ENTERTAINMENT EXPERIENCE OF A LIFETIME!

METRO-GOLDWYN-MAYER
PRESENTS

A Tale of the Christ
by GENERAL LEW WALLACE



Directed by

WILLIAM WYLER

CASTING BY

CHARLTON HESTON · JACK HAWKINS

HAYA HARAREET · STEPHEN BOYD

HUGH GRIFFITH · MARTHA SCOTT · CATHY O'DONNELL · SAM JAFFE

Screen Play by
KARL TUNBERG · SAM ZIMBALIST

TECHNICOLOR

CAMERA 85

El artista de la luz

László Moholy-Nagy

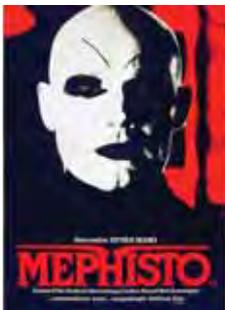
Su persona encarna al artista clásico. Fotógrafo, pintor, diseñador industrial y de decorados, escultor y cineasta. Al principio incluso escribía. Disfrutó al máximo de la vibrante vida cultural del periodo de entreguerras. Y para todas las actividades encontró siempre a los mejores compañeros. Adoptó su apellido de la pequeña ciudad ubicada en el territorio sur del país, Mohol y del Dr. Gusztáv Nagy. Después de que su padre abandonara la familia en 1910 se fue a vivir con su tío, que se hizo cargo del talento del entonces joven de 15 años. Mientras servía en la Gran Guerra, hizo cientos de dibujos de la vida cotidiana en el frente. Como estudiante de Derecho en Budapest se unió al círculo de Lajos Kassák, con cuyos miembros emigró a Viena y luego a Berlín en 1919. En Alemania llamó la atención de Walter Gropius, fundador de la escuela Bauhaus, que le invitó a unirse a él como profesor. En la década de 1920 trabajó y creó conjuntamente con Paul Klee y Vasily Kandinsky. László Moholy-Nagy diseñó el modulador espacio-luz en 1931. Se trata de una escultura de metal y plástico que transmite luz a las paredes cercanas, creando dibujos de colores sobre ellas. A finales de los años 30 abandonó Europa para trasladarse a América, invitado por la escuela de la New Bauhaus. El artista murió en Chicago en 1946 a los 51 años de edad. Desde el año 2006, 125º aniversario de su fundación, la Universidad de Arte y Diseño plástico de Budapest se llama Universidad László Moholy-Nagy en homenaje al artista.



El director húngaro más importante

István Szabó

Con la película *Mephisto* se convirtió en el primer director húngaro en ganar el Oscar a la mejor película de habla no inglesa en 1982. Pudo recibir el premio en persona en Hollywood. Desde que iba al instituto quería ser director de cine y fue admitido en la Academia de Teatro y Cine al primer intento. Se graduó en 1961 en la clase de Félix Máriássy. Se convirtió en una de las principales figuras de la Nueva Ola húngara, los directores de cine franceses François Truffaut y Jean-Luc Godard tuvieron una gran influencia sobre su obra. Desde 1985 enseña en la Universidad de Cinematografía. Fue elegido vicepresidente de la Academia Europea de Cinematografía en 1991. Lajos Koltai, también nominado al Oscar, es su colaborador permanente como director de fotografía. Ha ganado más de 60 premios internacionales con sus películas. Además de la premiada *Mephisto*, entre sus nominaciones a los Oscar figuran *Confianza*, *Coronel Redl* y *Hanussen*. Fue reconocido en Cannes con cuatro premios. Recibió el Premio David di Donatello por *Mephisto* y el Premio a la Mejor Película Extranjera de la Academia Británica de Cine por el *Coronel Redl*; también ganó dos premios en el Festival Internacional de Cine de Berlín por dos de sus películas, *Confianza* y *Dulce Emma, querida Böbe*. La película *Sunshine* ganó el Premio del Cine Europeo en 1999. Logró llevar a la pantalla grande con gran éxito dos adaptaciones de novelas húngaras: *Rokonok (Parientes)* de Zsigmond Móricz, y *Az ajtó (La puerta)* de Magda Szabó.



La "Reina del Sol"

Mária Telkes

Su nombre figura en la lista de las mujeres más exitosas de los Estados Unidos, publicada por *The New York Times* en 1934. Entre las estrellas de cine, figuras públicas y deportistas, Mária Telkes es la única científica. Nació en Budapest en 1900 como la mayor de ocho hermanos. Se licenció en Física y se trasladó a los Estados Unidos en 1924. En el Cleveland de aquella época se sintió casi como en casa, ya que allí vivían cerca de 100.000 húngaros. En el laboratorio de biofísica de la clínica local fabricó una cámara eléctrica que medía la radiación infrarroja del encéfalo. Durante sus investigaciones en Boston a finales de los años 30 descubrió un método para almacenar energía solar. Creó para el ejército estadounidense un desalinizador de agua de mar que funcionaba con energía solar y con este invento salvó la vida de muchos pilotos que salían catapultados. Sus resultados le valieron el apodo de "Sun Queen", la reina del sol, en los Estados Unidos. Según un reportaje de la época del periódico húngaro *Est (La noche)*, "la invención de la 'Máquina solar' de la Dra. Mária Telkes es tan revolucionaria en la tecnología como lo fue en su momento la invención del automóvil". Patentó un total de veinte inventos, la mayoría relacionados con el aprovechamiento de la energía solar. Pero también inventó un método de almacenamiento del frío utilizado hoy en día para la fabricación de los equipos de aire acondicionado modernos. Solicitó la patente por ello a la edad de 90 años. Mária Telkes murió en Budapest, su ciudad natal, en 1995 y fue incluida en el Salón de la Fama de los Inventores Estadounidenses en 2012.



Automóvil para la Luna

Ferenc Pavlics

Nació en 1928 en Balozsameggyes, condado de Vas. El Ingeniero mecánico terminó sus estudios en la Universidad Técnica de Budapest. Abandonó Hungría en 1956 con su prometida y sólo se llevó consigo su diploma. En Estados Unidos trabajó en General Motors como desarrollador y diseñador de vehículos todoterreno. Poco después, como parte del programa Apolo, empezó a trabajar en vehículos capaces de desplazarse sobre cuerpos celestes. El primer vehículo lunar del mundo, el *Lunar Roving Vehicle*, a primera vista parece un ensamblaje de cuatro ruedas y un chasis, pero es mucho más que eso. Es una estructura plegable, cuyo prototipo se construyó en año y medio con la intervención de 400 personas. Tenía que hacer frente a los obstáculos del terreno, las fluctuaciones térmicas, a la baja presión atmosférica y tenía que vencer a la gravedad, o más bien a la falta de ella. Medía 310 centímetros de largo, 230 de ancho y pesaba 200 kilogramos. En total, transportó 490 kilogramos de carga, pero sólo en la Luna. En la Tierra se habría quedado aplastado bajo ese peso. Las cuatro ruedas -según la patente de Pavlics- estaban accionadas por motores eléctricos separados y el conductor conducía el vehículo con la ayuda de una palanca en lugar de un volante. Su velocidad máxima era de 18 km/h. Durante la primera expedición en 1971 el vehículo lunar recorrió casi 29 kilómetros. Al año siguiente, dos vehículos más fueron enviados a la Luna. Los coches más caros del mundo nunca volvieron a la Tierra, siguen aparcados en la Luna desde entonces. Ferenc Pavlics recibió el premio NASA en 1972.



¡Simplemente no preguntes por mi edad! Zsazsa Gábor

Fue reina de belleza, actriz ganadora del Globo de Oro y tiene una estrella en Hollywood. Dio el "sí, quiero" nueve veces, pero una de ellas fue anulada. Según confiesa ella misma, se tomó el matrimonio al pie de la letra; recibió una casa de cada uno de sus maridos. La suya fue una de las más grandes carreras húngaras del siglo XX. Según afirmaba, lo que contaba no era la edad, sino la forma de pensar y de sentirse. Sus muchos maridos la ayudaron en esto, porque siempre estaba enamorada y así se mantenía joven. Fue bautizada como Sári Gábor al nacer, en Budapest, presuntamente en 1917. Recibió su nombre de pila por Sári Fedák, y también su apodo, porque a la famosa actriz sus amigos la llamaban Zsazsa. En 1936 fue elegida Miss Hungría y ese mismo año consiguió un papel en una opereta. Pronto siguió a sus dos hermanas, también actrices, a los Estados Unidos, donde actuó en cincuenta películas. Se convirtió inmediatamente en la favorita de Hollywood gracias a su estilo desenfadado e irrefrenable. Las revistas competían por ella y, a pesar de que aún no existía Internet, todo el mundo la seguía. Además de su belleza era capaz de seducir a cualquiera con su inteligencia. Su único hijo, Conrad Hilton, nació del fundador de la famosa cadena hotelera. Entre sus maridos hubo un diplomático, un actor, un empresario, un abogado, un inversor y un aristócrata. "Conoces a un hombre después de haberte divorciado", dice una famosa frase de Zsazsa Gábor. Su último matrimonio duró treinta años. Su marido, el playboy Frederic von Anhalt, 25 años menor que ella, permaneció a su lado hasta que falleció a los 99 años de edad.



La cámara robada

Jenő Dulovits

Nació en Ipolyság (Municipio Šahy, Eslovaquia). El profesor de matemáticas y física quedó cautivado por la fotografía desde muy joven. Como artista fotógrafo fue un maestro de la exposición a contraluz. Se presentó con sus fotos, con gran éxito, en exposiciones internacionales. "Soy un enamorado de la luz", escribió en su álbum titulado *Fotografia artistica (Művészi fényképezés)*. Pero también se interesaba por el aspecto técnico de la profesión. En 1931 patentó la "pre-lente suavizante" y casi treinta años más tarde el objetivo óptico de plástico. La cámara reflex que diseñó fue producida por primera vez en la fábrica Gamma Finomechanikai és Optikai Művek, en 1948. La novedad de la Duflex fue la incorporación de un diafragma luminoso que se estrechaba automáticamente hasta el valor de apertura requerido en el momento previo a la toma. Esto surgió prácticamente de la nada. Esta tecnología convirtió esta cámara en la primera del mundo, adelantando a los entonces líderes alemanes. Los japoneses irrumpieron mucho después. Sin embargo, y probablemente bajo presión soviética, se interrumpió la producción de la máquina, alegando razones económicas. Se fabricaron unas tres mil unidades y hoy en día es uno de los objetos más codiciados en las subastas. Una máquina que funcione sólo podrá adquirirse en subastas por precios astronómicos. La Duflex 001 era un tesoro del Museo Húngaro de Tecnología hasta que la robaron. El prototipo llegó a manos de un coleccionista japonés, que no estuvo dispuesto a desprenderse de una de las piezas cumbre de la historia de la ingeniería húngara ni siquiera por los más de diez mil euros que le ofrecieron por su recompra. Jenő Dulovits registró 13 patentes. Murió en Budapest en 1972.



La leyenda de los "marcianos" Húngaros en los Estados Unidos

El escritor de ciencia ficción Isaac Asimov creía que en la Tierra habitaban dos especies inteligentes: los humanos y los húngaros. Según la leyenda de los marcianos, estos últimos se infiltraron en las mejores universidades e institutos de investigación durante la primera mitad del siglo XX. Fueron descubiertos debido a que no sabían hablar ni una sola lengua terrestre sin acento. Pero tenían un truco: se disfrazaban de emigrantes húngaros. Entre ellos había físicos como Eugene Wigner (conocido como Jenő en su nombre marciano), Edward Teller (Ede en su lengua materna), Leo Szilárd (originalmente Leó) y el genio de las matemáticas modernas, John von Neumann (Jancsi en marciano). Todos ellos partieron de la misma zona (Pest) de la misma ciudad (Budapest). Los periodistas localizaron sobre el terreno al hombre que organizó el cuartel general secreto de los marcianos, un lugar disfrazado de "Instituto", haciéndose pasar por director de la educación húngara. Esta persona era el barón Loránd Eötvös. Estos sospechosos húngaros disfrutaban con la leyenda. Edward Teller estaba especialmente orgulloso de sus iniciales de E.T. János Kemény, el creador del lenguaje BASIC, añadió -con un ligero acento marciano- que era más fácil leer y escribir en húngaro que en francés o inglés y por eso los niños húngaros tenían más tiempo para practicar las matemáticas. Hay otro sector que está inundado de húngaros: la industria cinematográfica. Reconocieron el enorme potencial de unir el teatro tradicional con la tecnología moderna. Norman Macrae, editor en jefe del *The Economist*, apuntó que posiblemente la palabra americana "movie" viene de la palabra húngara "mozi" y añadió cínicamente: "Los húngaros primero crearon Hollywood y sólo después la bomba atómica, que fue menos dañina."



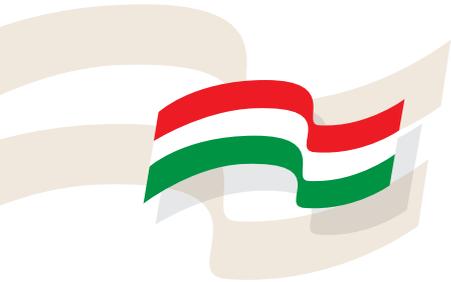
Nuestro tesoro nacional

La Santa Corona

Es la única corona en Europa que se considera como atributo sacro. En otros lugares el nuevo monarca solía recibir una corona ocasional, pero en Hungría, desde el primer rey, San Esteban, solo se convertía en rey legítimo quien fuera coronado con la Sacra Corona por el arzobispo de Esztergom. Carlos Roberto de Anjou sólo fue aceptado por el país a la tercera coronación, cuando ésta se hizo con la Santa Corona. A lo largo de los siglos nuestra reliquia se guardó generalmente en un lugar seguro, pero hubo que esconderla en diferentes lugares para salvarla de los turcos, de los Habsburgo y de los soviéticos. Finalmente fue devuelta a Hungría por los Estados Unidos, a donde llegó tras la Segunda Guerra Mundial, el día de la epifanía de 1978. Y se colocó en el Museo Nacional Húngaro. El equipo de identificación formado por Mihály Beöthy y Csaba Ferencz, en representación de un equipo de cuatro físicos-matemáticos, junto con el historiador del arte Gábor Pap, llegó a la conclusión de que la corona húngara mostraba el patrón de la proporción áurea y que el ángulo de inclinación de la cruz de la parte superior correspondía al ángulo de inclinación del eje terrestre y el ecuador celeste. Los estudios de los orfebres sugieren que la corona se fabricó siglos antes del reinado de San Esteban en un taller de orfebrería húngara situado en algún lugar al este del Mar Negro. Y esta es la misma corona que San Esteban pidió y recibió de vuelta del Papa Silvestre II. El 1 de enero de 2000, en una ceremonia digna de un soberano, la corona fue trasladada a la sala de Cúpula del Parlamento húngaro. El 5 de julio de 2000, el Papa San Juan Pablo II se dirigió a la nación húngara con estas palabras: *"Que os ilumine a todos lo que esta corona enseña"*.



Directorio de imágenes



Fotos de la MTI – Agencia Húngara de Información (Imre Benkő, Sándor Bojár, Tamás Fényes, Imre Földi, Endre Friedmann, Csaba Jászai, Ferenc Kálmándy, György Lajos, János Marjai, László Mikó, Edit Molnár, Ferenc Németh, Tibor Oláh, János Pelbárt, László Petrovits, Csaba Ráfael, László Róka, Tibor Rózsahegyi, Béla Schichmann, Lajos Soós, Géza Szebellédy, Dezső Sziklai, Gyula Tóth, Ferenc Vigovszki), Wikipedia, Creative Commons. Wikimedia (fecha de descarga: 09.09.2019 - 06.12.2019), Pixabay (fecha de descarga: 17.11.2019), VAOL (vaol.hu), PUSKAS.COM, Museo Húngaro de Comercio y Hostelería, Centro de Diversidad Vegetal, flickr.com

Publicado por

Comisión de Hungarikum
Ministerio de Agricultura, 2023

Editor responsable

Zsolt V. Németh,
Comisario del Primer Ministro para el estilo de vida húngaro y la protección de
nuestros valores nacionales, Miembro de la Comisión Hungarikum

Editor jefe

János Gadácsi

Editores

Andrea Antal, Secretaria de la Comisión de Hungarikum
Imre Horváth

Diseño, maquetación

Extrabold

Traducción

Fordítók Irodája

© Ministerio de Agricultura, 2023



ISBN 978-615-6446-08-4



www.hungarikum.hu