MINISTÉRIO DOS NEGÓCIOS ESTRANGEIROS HÚNGARO

INFORMAÇÕES SOBRE A HUNGRIA

www.kum.hu

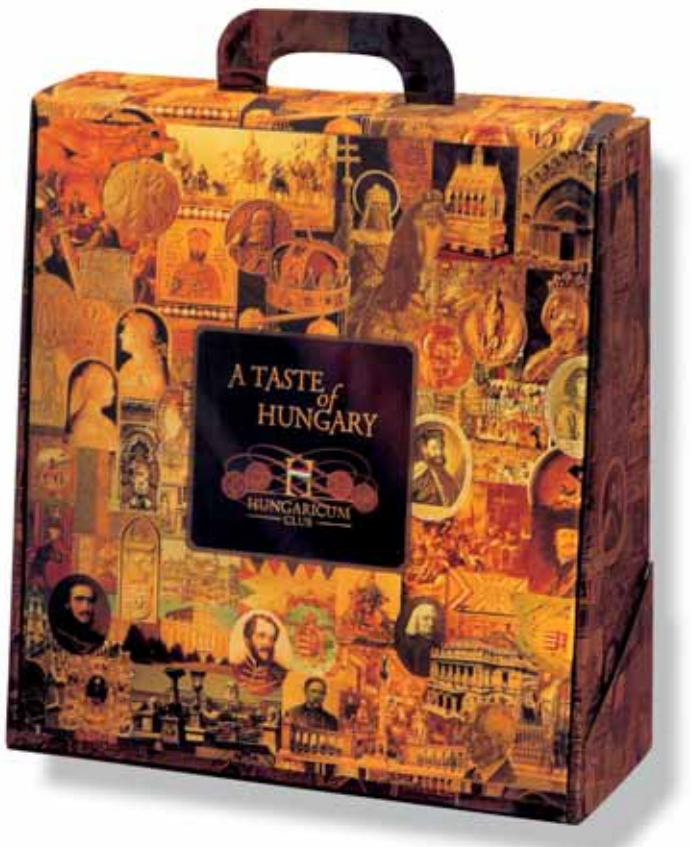
Hungaricum:
Especial, único, típico – e húngaro

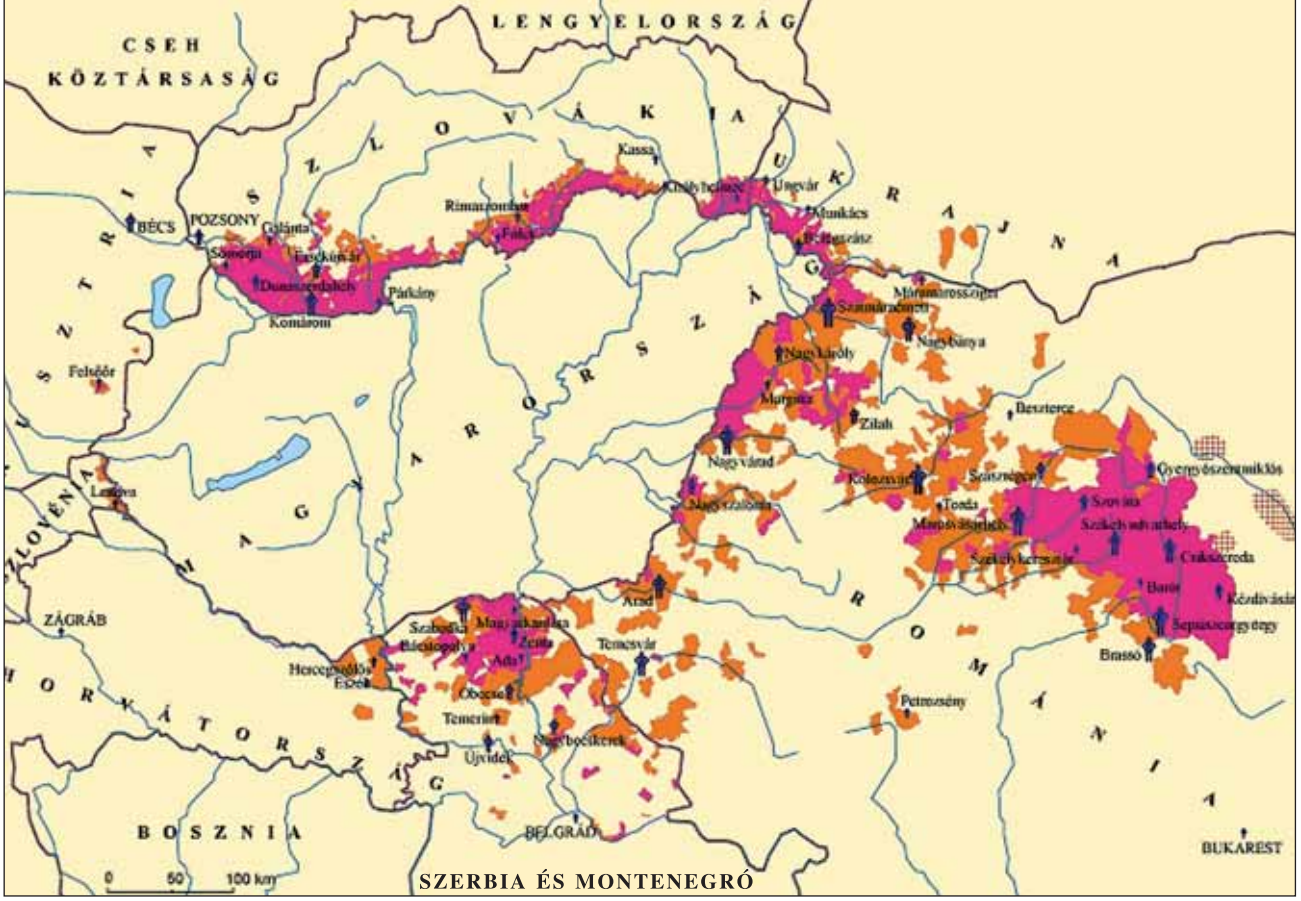
Em 1999 quatro empresas que têm nomes bem conhecidos mundialmente, criaram o exclusivo Clube Hungaricum. À iniciativa da Manufactura de Porcelanas de Herend S.A., da Pick Szeged S.A., da Casa de Comércio de Tokaj S.A. e da Zwack Unicum S.A., juntou-se em 2003 a Fundação de Rendas de Halas, de Kiskunhalas. Os nomes dos representantes da cultura da mesa tradicional húngara entrelaçaram-se de forma inseparável com os produtos por si fabricados: com a porcelana, com o salame, com a especialidade de vinho licoroso, com o licor amargo digestivo Unicum e com a renda costurada. Os membros do clube comercializam seus produtos, de bom gosto e saborosos, em atraentes caixas decorativas com o lema "A Taste of Hungary", como um cartão de visita da Hungria.

O Clube Hungaricum sem dúvida é uma iniciativa engenhosa e útil, do ponto de vista do marketing empresarial, mas ao mesmo tempo chama a atenção dos estrangeiros para os valores da Hungria. Naturalmente a Hungria tem muitos mais valores. Os nossos valores não podem ser reduzidos meramente a produtos industriais, alimentícios ou artesanais. Existem inúmeras coisas especiais, únicas e características, ou seja, tipicamente húngaras, ligadas a este país da Europa Central tão variado e multicolorido. Assim é, por exemplo, o próprio idioma falado pelos húngaros, a região, em que vivemos, as tradições, o folclore, os tesouros culturais intelectuais e materiais, os fenómenos e costumes, os animais nativos, as frutas e temperos de sabor e aroma inimitável, a gastronomia, os vinhos, as aguardentes...

Nesta edição apresentamos esse tipo de hungaricum. É impossível oferecer um panorama completo, porém esse resumo serve para proporcionar novos conhecimentos e oferecer novas impressões aos que se interessam pela Hungria. Queremos que a imagem que tinham da Hungria seja enriquecida e mais colorida.

A região de idioma húngaro mantém-se como uma ilha independente no centro da Europa há mais de mil anos, rodeada por idiomas germânicos, eslavos e latinos. O início da formação do idioma húngaro remonta a uns 2500–2800 anos. Os antecessores dos húngaros nessa época viviam na região nordeste dos montes Urais. Isto explica o facto de dentro da família das línguas da zona do Ural, a língua húngara pertencer ao ramo úgriano da língua fino-úgriana básica.





Regiões de língua húngara nos países vizinhos.

A primeira recordação da língua húngara escrita são seis palavras que aparecem no texto em latim da carta de fundação de 1055 da Abadia Beneditina de Tihany, que fica perto do lago Balaton. A carta de fundação pode ser vista na biblioteca da abadia beneditina de Pannonhalma, um dos locais da Hungria declarados património cultural mundial.

O mais antigo escrito totalmente em idioma húngaro, o texto de uma cerimónia fúnebre, data do último quarto do século XII. O "Discurso Fúnebre e Súplica" contêm 190 palavras húngaras. O primeiro poema húngaro, a "Lamentação de Maria" data de meados do século XIII. No poema de 37 versos, a Virgem Maria lamenta a crucificação de seu filho, Jesus. Ambos os tesouros da história cultural estão guardados na Biblioteca Nacional Széchenyi de Budapeste.

O idioma húngaro utiliza o alfabeto latino. Os substantivos não têm género. O aprendizado da língua húngara para os estrangeiros é uma tarefa difícil, principalmente devido aos 17 casos gramaticais diferentes e à complicada conjugação dos verbos.

Durante a sua história, o idioma húngaro tomou palavras emprestadas e adoptou muitas outras de outros idiomas. Quando os húngaros abandonaram a região dos Urais, migrando na direcção do Ocidente, a primeira influência que recebeu foi das línguas iraniana e turca. Mais tarde, após se fixar na bacia dos Cárpatos, assumiu palavras principalmente do alemão, do italiano e das línguas eslavas circunvizinhas, e até do francês, e do inglês.

O movimento de renovação da língua, que se desenvolveu nas últimas décadas do século XVIII sob o signo do Iluminismo, tinha como finalidade substituir as línguas latina e alemã, até então determinantes da vida intelectual, por um idioma húngaro moderno, adequado tanto à fala diária como para escrever obras literárias. Graças a esse movimento, o século XIX foi a época de ouro da literatura húngara.

A primeira Bíblia em idioma húngaro apareceu em Vizsoly, no ano de 1590, na tradução do pastor reformado Gáspár Károli.

Actualmente, o idioma húngaro é falado por aproximadamente 15 milhões de pessoas. Além dos 10 milhões de habitantes, os vários milhões de húngaros que vivem nos países vizinhos também o consideram seu idioma materno. Nos países da Europa Ocidental, na América do Norte e do Sul, assim como na Austrália, há uma significativa diáspora húngara.

Devido às condições favoráveis da natureza da bacia dos Cárpatos, a Hungria caracteriza-se desde tempos remotos pelo desenvolvimento da sua agricultura e pecuária. Existem várias espécies vegetais e de animais domésticos exclusivos dessa região, que durante os séculos passados e até aos dias de hoje estão sempre presentes na vida do povo húngaro. Entre eles encontra-se, por exemplo, o boi cinza, que pode ser reconhecido de longe pelos seus gigantescos chifres arqueados, que foi o principal produto húngaro de exportação agrícola da Idade Média. É característica a sua resistência, pois naquela época o gado era levado a pé, por vários dias, e até semanas, para as feiras das cidades ocidentais, mantendo mesmo assim todo o peso que havia adquirido nos pastos de farta grama. O boi cinza é pouco exigente, vive ao ar livre no verão e no inverno, suportando bem as condições meteorológicas extremas. É resistente a doenças, por exemplo, já se comprovou que suporta a "doença da vaca louca" (Bovine Spongiform Encephalopathy - BSE), que com razão causou grande susto em vários países da Europa Ocidental. Essa é uma das razões para que a procura da sua carne cresça constantemente. Somente consome alimentos naturais, portanto os produtos elaborados com a sua carne praticamente podem ser considerados bio-produtos.

De forma similar ao boi cinza, também se expande a criação dos porcos mangalica. Esta espécie de suíno de pêlo encaracolado e orelhas pendentes, apreciada durante muito tempo principalmente por sua banha, foi apurada através de cruzamentos, há uns duzentos anos. Este animal não exigia muitos cuidados, antigamente encontrava seu próprio alimento, apreciando especialmente a bolota, produto caído no chão das florestas de carvalho. Uma parte dos produtores atuais ainda os cria ao ar livre, naturalmente o aumento da carne é mais rápido se os

O boi cinza se sente bem, mesmo em condições austeras.

mangalica recebem alimentos de boa qualidade. Sua banha e sua carne são notavelmente pobres em colesterol. De sua carne se produz a excelente linguiça seca ligeiramente picante, com páprika, defumada. Seu presunto é uma iguaria de grande procura também no exterior. Antigamente a banha ou o toucinho do porco mangalica era indispensável para o preparo dos pratos de carnes tradicionais húngaros. Actualmente o mangalica está novamente na moda, e os gourmets frequentam com prazer restaurantes que utilizam as suas carnes no cardápio.

Suínos* mangalica, *numa foto de 1910.

A ovelha racka húngara é um tipo especial e único, impossível de se confundir com outras. É reconhecida por seu pêlo preto ou branco longo, com mechas de lã encaracoladas, chifres retorcidos em forma de V e porte de cabeça elegante. É resistente e forte, sobrevive até nas condições mais adversas, servindo ao homem com seu leite, sua carne e sua lã. A figura do rebanho de ovelhas pastando, assim como do boi cinza ou dos cavalos galopando de forma selvagem são igualmente inseparáveis da imagem da planície húngara.

Os pastores não podiam cuidar sozinhos da grande quantidade de animais cuja guarda lhes era confiada. Seu trabalho era auxiliado por cães inteligentes, fiéis e confiáveis, que também desempenhavam um papel importante, aliviando a solidão que sentiam na grande planície. Entre os cães tipicamente húngaros, portanto, destacamos principalmente três cães pastores: o puli condutor, incrivelmente alerta, assim como o kuvasz e o komondor, que assumiam a tarefa de vigilância e protecção.

O puli é um verdadeiro mestre na arte de conduzir e reunir o rebanho. Costuma-se dizer que esta raça de cachorro entende tudo, só não fala. O puli bem educado sabe ler o olhar de seu dono e alguns pequenos movimentos, executando imediatamente a tarefa. Este cão de estatura média, ou mesmo pequena, de pêlo longo e denso preto, cinza e branco, pendente em

Atmosfera do Hortobágy. A capa ricamente adornada, típica do pastor húngaro.

cordões, cheio de energia e muito inteligente, hoje em dia actua perfeitamente bem como animal de vigilância.

O komondor e o kuvasz também são cães pastores húngaros autóctones. Ambos eram criados para proteger os rebanhos de gado, ovelhas e cavalos dos animais selvagens e dos ladrões. O komondor tem um longo pêlo branco, que é um bom isolamento térmico tanto no calor do verão, como no frio do inverno. A sua pelagem servia também como protecção na luta contra os lobos. É incondicionalmente fiel ao dono, mas não gosta de ter a sua independência tolhida. E capaz de defender a qualquer preço o território que lhe foi confiado.

O kuvasz tem pelagem compacta, é corpulento, mas ao mesmo tempo é ágil e muito musculoso. Tem bom faro, aprende com facilidade e é destemido. Devido a essas características, actualmente é adestrado principalmente como cão de guarda de diferentes objectos. Somente vale a pena ter um kuvasz em casas onde há bastante espaço para satisfazer a sua grande necessidade de movimento. É muito apreciado como cão de guarda de residências, pois não exige tratamento especial e é bastante resistente às doenças.

”Pastor” é o nome genérico que se dá às pessoas que cuidam e tratam de animais, percorrendo grandes distâncias, em busca de novos pastos. A riqueza da língua húngara é comprovada pelo fato de que a cada animal se associa um nome de profissão diferente, e às vezes até mais de um. O rebanho de porcos era pastoreado pelo porqueiro – ”kondás” ou ”kanász” –, o gado bovino pelo ”gulyás” ou ”csordás”, o ”juhász” ou ”bacsó” era responsável pelas ovelhas, e o ”csikós” zelava pelos indómitos cavalos. Essa gente vivia nas planícies, longe dos povoados, sua moradia geralmente era provisória, na

maioria das vezes simples cabanas feitas de junco.

A planície húngara (”puszta”) virou um conceito específico, pois em muitos aspectos não mudou nada há vários séculos, conseguindo-se protegê-la dos estragos causados pela civilização. O Hortobágy, essa região de 82 mil hectares, é a maior estepe gramada natural contínua da Europa, tesouro conjunto da humanidade, onde a flora e a fauna ímpares do Parque Nacional já são até protegidas como património mundial pela UNESCO. A Convenção de Ramsar declarou como reserva da biosfera todos os locais húmidos do Hortobágy, colocando-os sob protecção internacional.

Durante muitos milénios o Hortobágy foi área de inundação do rio Tisza, uma enorme planície uniforme, cuja superfície está coberta de sedimentos argilosos. Grande parte de seu território agora tem solo alcalino, aqui e ali se vêem lagos ricos em peixe, lameiros e pântanos pouco profundos, que com sua riqueza de habitats, comuns a várias plantas, diversificam a paisagem, que pode parecer monótona para os que não a conhecem. Pássaros raros nidificam aqui, na época das migrações de outono e primavera inúmeros pássaros migrantes do norte fazem aqui uma pausa para descansar. No verão essa é a região mais quente da Hungria, ao mesmo tempo a amplitude térmica diária é bastante grande. O inverno também é rigoroso, com um vento glacial que sopra pela paisagem, quase sem encontrar obstáculos pelo caminho.

Fazem parte da paisagem da puszta os animais pastando, as cabanas de pastores, os estábulos, os poços com alavanca (picota) para puxar água, a famosa ”Ponte dos Nove Buracos” sobre o rio Hortobágy, com a taverna (”csárda”) e o

***Rebanho de ovelhas* racka.**

Um* kuvasz *atento e vigilante.

O* puli *e o* komondor *hoje em dia são usados principalmente como cães de guarda.

Museu do Pastoreio, não muito distantes. A ”csárda” de Hortobágy é a taverna e restaurante mais conhecido da Hungria. Antigamente as csárda se localizavam ao longo das estradas mais importantes da puszta, no limite de propriedades, ou ainda perto de pontos de travessias dos rios, afastadas dos povoados, e geralmente tinham telhado de junco. Ofereciam hospedagem e lugar de descanso para os transeuntes e viajantes. Ao lado das csárda havia um poço de cegonha, onde se podia dar de beber e comer aos cavalos. Naturalmente nas csárda eram servidas comidas típicas da culinária húngara, acompanhadas de bons vinhos, e assim as noites normalmente eram bem animadas e barulhentas. As csárda estão presentes na literatura húngara como cenário de poesias, contos e romances. Especialmente Sándor Petőfi, um dos maiores poetas húngaros, apresentou com muito sentimento e carinho o mundo das csárda da Grande Planície nos anos 1840.

Nos dias de hoje já podemos encontrar as csárda no país inteiro, representando para os estrangeiros os restaurantes húngaros típicos, com seus móveis típicos, com muito ambiente. Para satisfazer a demanda do turismo, são apresentados programas folclóricos, e muitas delas têm ao lado um parque hípico, para que os visitantes estrangeiros tenham maior variedade de distracções.

Voltando ao Hortobágy, a Ponte dos Nove Buracos, as feiras de animais, as apresentações folclóricas, assim como as Jornadas Hípicas ali organizadas são verdadeiros atractivos turísticos, e destino de viagem preferido de muitos grupos de turistas. Somente os mais corajosos pastores de cavalos são capazes de apresentar a grande atracção: manter juntos e dirigir de cinco a dez cavalos galopantes, em pé sobre o lombo de dois cavalos. Aliás, os cavaleiros húngaros não usam selas, montando o cavalo no pêlo, como que formando parte dele.

As festas acabam rápido, e vêm os dias de trabalho, pois o trato dos animais não pode parar. Entretanto, os pastores acham tempo para cozinhar e entalhar a madeira. Muitos juram que a melhor comida húngara é aquela feita por pastores em caldeirões nas fogueiras. O cardápio dos pastores é composto de várias comidas, dentre elas apresentamos aqui as duas mais conhecidas, o guisado (”pörkölt”) e a sopa gulasch (”gulyás”).

Os guisados são comidas húngaras tradicionais. Pode ser feito praticamente de qualquer tipo de carne: de carne de porco, de boi, de vitela, de carneiro, de corça, de veado, ou dos mais variados tipos de aves. O nome húngaro do prato (”pörkölt”), refere-se ao método de cozinhar, ou seja, o acto de ”tostar”. Portanto, pode-se dizer que todos esses pratos são preparados basicamente do mesmo modo. Primeiramente leva-se a cebola picada ao fogo, em gordura ou óleo, até murchar. Quando a cebola estiver transparente,

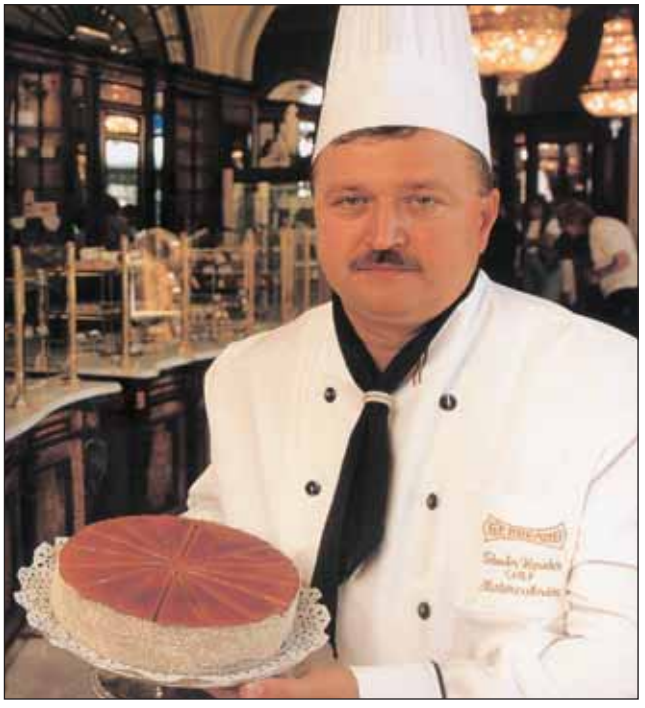
juntamos a páprika em pó (pimentão vermelho moído), mexendo sempre. É preciso tomar cuidado, pois a páprika queima rápido, deixando um gosto amargo! Essas duas espécies vegetais de excelente aroma e sabor inigualável é que são à base do "pörkölt". Em seguida adicionamos à base a carne cortada em cubos. Mexendo sempre, a carne vai "tostando" e soltando água. Deixamos a carne cozinhando um pouco em seu próprio caldo. Neste ponto, podemos enriquecer o guisado com pimenta do reino, tomate fresco e pimentão verde a gosto. Quando o caldo começar a secar, adicionamos um pouco de água ou vinho seco - a cor do vinho será determinada pelo tipo de carne. O caldo nunca pode cobrir totalmente a carne, sendo preferível adicioná-lo aos poucos, na medida do necessário. Assim se evita que o caldo fique aguado, podendo conservar todo o sabor da carne. É possível fazer guisados memoráveis também no fogão de casa, porém os verdadeiros gourmets dizem que os melhores guisados são preparados em caldeirões, em fogueira aberta. Não é uma tarefa complicada cozinhar o pörkölt, mas seu preparo requer atenção.

A sopa gulasch (gulyás) é uma especialidade culinária húngara verdadeira, apesar de se encontrar também no cardápio de restaurantes de vários países. Os gulasch estrangeiros naturalmente trazem em si as características da cozinha local, e também as marcas da criatividade dos chefes, portanto vamos ensinar como é o gulasch "autêntico". O nome desse famoso prato é idêntico ao nome da profissão do pastor de vacas. Ambos têm o mesmo nome: "gulyás". Portanto, o gulyás, de comida dos pastores acabou transformando-se num prato único muito apreciado, que originalmente era feito de carne de vaca ou de carneiro, em caldeirões, em fogueiras abertas. Naturalmente não é nenhum sacrilégio hoje em dia usar carne de porco, e nem cozinhar essa comida deliciosa e forte em cozinhas caseiras bem equipadas, ao invés de ao ar livre.

Assim como em muitos pratos húngaros, iniciamos a sopa gulasch dourando cebola em gordura ou em óleo. A ela adicionamos a carne cortada em cubinhos. Mexendo sempre, adicionamos uma boa quantidade de páprika em pó, e em seguida um pouco de água. Depois disso juntamos sal e pimenta do reino a gosto, e há quem use também um pouco de cominho, mas adicionar pimenta forte é obrigatório. De vez em quando completamos a água que vai evaporando. Quando a carne estiver meio cozida, podemos acrescentar as verduras frescas, tudo que tivermos em casa, porém com parcimónia: cenoura, raiz de salsa, tomate e pimento verde em rodelas, assim como alguns dentes de alho amassados. Junto com as verduras acrescentamos maior quantidade de água, pois perto do final do cozimento serão acrescentadas ainda batatas cortadas em cubinhos. A quantidade de ingredientes depende do gosto e da experiência pessoal, havendo somente uma regra: a quantidade de carne geralmente deve ser a metade da quantidade de batata.

Quem visita a Hungria e vai parar nas margens dos rios Duna ou Tisza, ou do lago Balaton, com toda a certeza acaba conhecendo algum tipo local de sopa de peixe. Porque a sopa de peixe é diferente em cada região, tendo, entretanto, uma coisa em comum: proporciona à pessoa uma experiência gastronómica duradoura.

A verdadeira sopa de peixe é cozida em caldeirão. Pode ser feita de um ou de vários tipos de peixes: alguns dizem que a sopa feita só de carpa ou de bagre é inigualável, enquanto que outros dizem que é mais saborosa aquela preparada com vários tipos de peixes pequenos como brema, e outros. A sopa de peixe na Hungria é feita de duas maneiras. Pelo método mais simples, as partes "mais fracas" do peixe, como a cabeça e a cauda, assim como os peixes pequenos que enriquecem o sabor são colocados no fundo do caldeirão, cobertos com cebola, tomate, pimentão verde picados, pimento vermelho moído, e em seguida água. Calcula-se meio quilo de carne de peixe e um prato e meio de



As duas sobremesas húngaras "clássicas": o bolo Dobos e o crepe Gundel.

Este cartaz populariza o Unicum desde os anos 1910.

De todas as aguardentes, os gourmets preferem a de ameixa, de Szatmár.

sopa de água por pessoa, pois a evaporação é intensa durante o cozimento. Quando esse caldo básico de peixe começar a ferver, devemos contar quinze minutos, passá-lo pela peneira, colocando neste caldo coado os pedaços "mais nobres" do peixe, levemente salgados. Adiciona-se também uma quantidade moderada de páprika picante, pois a verdadeira sopa de peixe húngara é inimaginável sem este ingrediente. Após mais uns 30 a 40 minutos de cocção em fogo baixo, podemos sentar à mesa e dar início ao banquete.

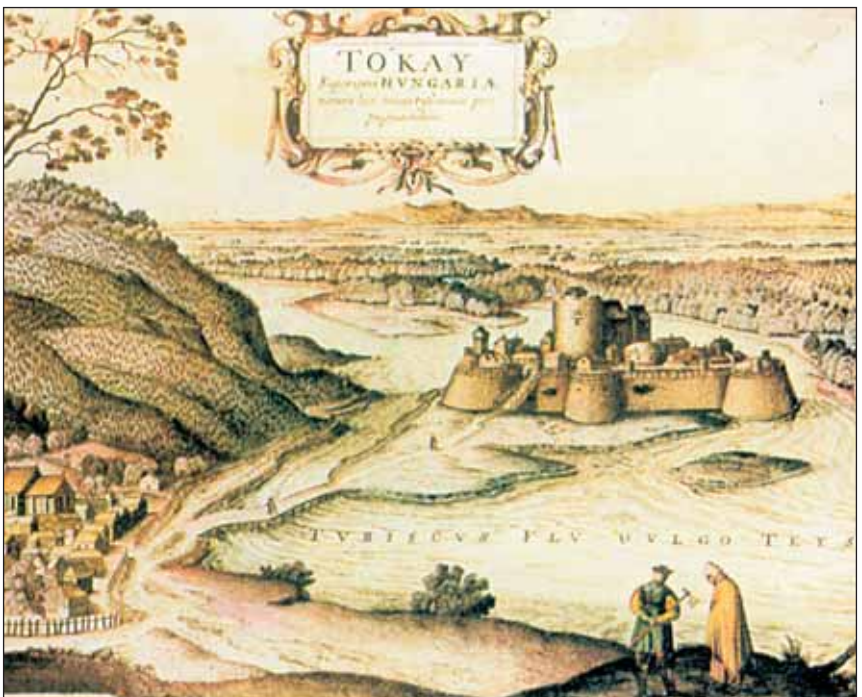
Dentre as verduras e condimentos utilizados nas comidas, a cebola de Makó, o pimento vermelho moído (páprika) de Kalocsa e de Szeged são considerados itens do hungaricum. Os seus sabores inigualáveis tornam único o mundo de aromas das comidas húngaras, o amarelo profundo e o vermelho escuro que se deve à páprika, e o "ouro vermelho", são uma visão que dá água na boca.

Além das comidas húngaras cozidas e assadas, o salame húngaro é muito apreciado e consumido no mundo todo. A marca Herz em Budapeste, e Pick em Szeged são produzidas a partir de delicada carne suína, com grande dedicação e com base em receitas rigorosamente secretas. A carne do salame não é moída, mas sim picada em pedaços bem pequenos, é defumada em madeira de faia, e madurada durante 100 dias sob a constante vigilância do "mestre salameiro". Durante o período de maturação, os grossos rolos de salame pendurados vão sendo cobertos por uma fina camada de mofo, que lhes confere o aroma especial. É este que dá o sabor que é exclusivo dos salames húngaros. A tecnologia da fabricação e o sabor do salame Pick não mudaram desde 1869!

Costuma-se servir aperitivos para acompanhar as comidas. Vários tipos de bebidas húngaras são excelentes para este fim. Podemos mencionar inicialmente várias aguardentes ("pálinka"), além do licor Unicum e do vinho Szamorodni seco de Tokaj. A protecção de origem da pálinka foi reconhecida até pela União Europeia. Somente podem ser comercializadas sob esta denominação aquelas bebidas alcoólicas puras, produzidas a partir do bagaço fermentado de diversas frutas, com dupla destilação. Quase todas as frutas são boas para a produção de pálinka. Na Hungria ela é feita principalmente da destilação de ameixa, damasco, cereja, pêra e morango, assim como do bagaço fermentado da uva espremida. As diferentes espécies de frutas, apesar de serem produzidas em todo o território da Hungria, relacionam-se estreitamente com as regiões específicas. O mesmo ocorre com a pálinka. O nome de Kecskemét está ligado à aguardente de damasco, e das regiões de Szatmár e Békés, à aguardente de ameixa.

O copo de pálinka tem o fundo largo e a boca estreita. Recomenda-se tomá-la à temperatura ambiente, aquecendo-a um pouco na mão, pois essa é a melhor forma de desfrutar o seu aroma, inalando-o através das narinas, revolvendo a bebida na boca, e deixando o líquido percorrer cada canto do orifício bucal para poder sentir a fragrância da fruta madura.

O mais famoso licor húngaro foi baptizado por José II, imperador da



Áustria e da Hungria. ”Das ist ein Unicum” – exclamou, quando em 1790 um de seus médicos da corte, Dr. Zwack lhe deu para provar a bebida criada por ele para curar as dores de estômago, que o dominavam. A família Zwack conserva o segredo desde essa época. O Unicum é produzido em escala industrial desde 1840, quando foi fundada a empresa Zwack, que logo se tornou a maior destilaria da Europa Central, produzindo em seu período áureo mais de duzentos tipos diferentes de bebidas. Hoje em dia já é a quinta geração que dirige a empresa, com sucesso.

O que é mesmo o Unicum? Esta bebida especial é um licor fino, produzido a partir de plantas medicinais, de aroma complexo, meio amargo, situando-se entre os ”amaros” um pouco mais doces e os digestivos fortes. Portanto, pode ser consumido tanto como aperitivo, como digestivo, porque abre o apetite e auxilia na digestão. A bebida adquire o sabor, a cor marrom profunda e seu efeito benéfico, de mais de quarenta tipos de plantas medicinais. Parte dos ingredientes fica de molho em álcool durante um mês, enquanto que outra parte – ao contrário da tecnologia de fabricação de outros licores similares – é destilada, e depois são misturados os diferentes ingredientes. Depois disso os sabores vão amadurecendo por pelo menos meio ano em tonéis de carvalho, e somente então começa o engarrafamento nas características garrafas bojudas. A etiqueta das garrafas também é chamativa: uma cruz dourada no centro de um círculo vermelho. A forma da cruz faz alusão ao primeiro rei húngaro, Santo Estevão, e ao mesmo tempo, à tradição europeia. Os quatro braços da cruz simbolizam tanto os quatro elementos primordiais, como os quatro pontos cardeais. A cor vermelha simboliza a força vital, e o dourado simboliza os valiosos e maravilhosos componentes da bebida.

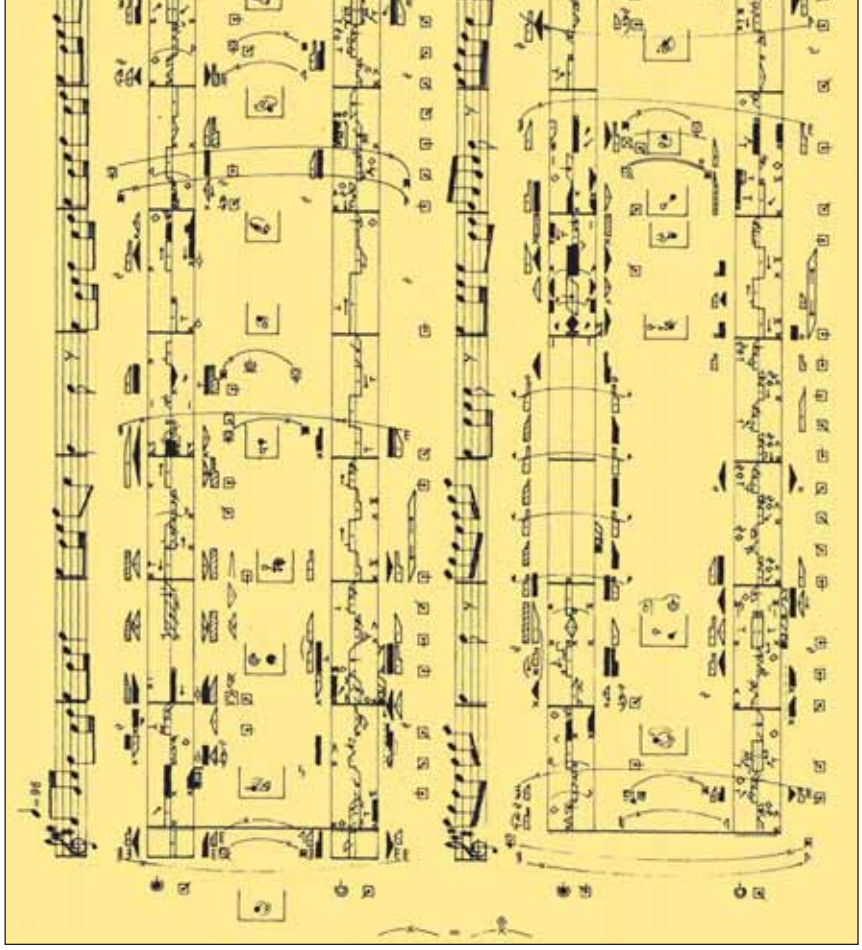
O Unicum pode ser consumido, dependendo do gosto e do estado de espírito da pessoa, tanto gelado como em temperatura ambiente. Costuma-se dizer de brincadeira, que o Unicum em pequenas quantidades é medicamento, e em grandes quantidades é remédio. Entretanto, é sempre bom ter cuidado, pois como sabemos, os produtos farmacêuticos costumam ter efeitos colaterais também...

Na Hungria o Szamorodni seco de Tokaj também é um aperitivo muito apreciado. Chegamos, portanto, em nossas incursões pelo mundo dos hungaricum, a Tokaj. Fora do nome da capital húngara talvez o nome que mais se conhece no mundo seja o dessa cidadezinha, com grande passado, situada no nordeste do país, na confluência dos rios Bodrog e Tisza. Sem dúvida, pois em Tokaj e nas plantações das duas dúzias de povoados vizinhos, é produzido este famoso vinho, que nos últimos anos tem alcançado cada vez maior sucesso nos concursos internacionais de vinhos de maior categoria, e cujo número de admiradores cresce sem parar, tanto na Hungria como no exterior.

Já na Idade Média eram produzidos vinhos de excelente qualidade em Tokaj e

Cacho de uvas passadas.

Vinhos de Tokaj museológicos.



A partitura da dança **csárdás.**

***Passos de* csárdás.**

cercanias. A primeira menção escrita dos vinhos licorosos (”aszú”) data de 1571. Estas nobres bebidas estiveram presentes também nas mesas das grandes famílias reinantes da época. O rei francês Luís XIV expressou sua admiração pelo vinho de Tokaj em 1703, com as seguintes palavras: ”vinho dos reis, rei dos vinhos”. Degustavam com enorme prazer o vinho de Tokaj o czar russo, Pedro, o Grande e a czarina Catarina, a Grande, assim como Frederico II, imperador romano-germânico, e Voltaire, Goethe e Schubert encontraram nele inspiração e bom humor para suas obras.

Tokaj é uma região vinícola fechada que se estende nos declives ao sul, sudeste e sudoeste das montanhas Zemplén, numa faixa de aproximadamente 80 quilómetros de comprimento por 3 a 5 quilómetros de largura. As rigorosas normas de cultivo e tecnologia dessa região estão estabelecidas na Lei do Vinho da Hungria. Há séculos só é permitido o cultivo de três tipos de uva branca, que são: a Furmint, a Hárslevelű e a Moscatel Amarela. Além do trabalho esmerado e altamente profissional dos vinicultores, deve-se basicamente às condições especiais de cultivo da região o facto do vinho de Tokaj ser incomparável. As ensolaradas encostas das montanhas vulcânicas do sul, cobertas de loess e argila, o microclima estabelecido pelos rios Bodrog e Tisza, assim como as adegas escavadas na rocha, com temperatura constante em torno de 12°C e alto teor de humidade, de aproximadamente 95%, assegurando as condições ideais à

Csárdás em traje típico de Matyó.

Concerto da Orquestra Cigana de Cem Músicos

As costureiras da casa de rendas de Kiskunhalas

maturação do vinho, são ainda elementos deste complexo sistema.

Em Tokaj são produzidos vinhos secos, o Szamorodni e o vinho licoroso. Os vinhos secos daqui são excelentes, entretanto Tokaj não lhes deve a fama mundial. Sua singularidade está ligada ao Szamorodni e principalmente ao vinho licoroso (”aszú”). Antes de apresentá-los, porém, vamos conhecer o fungo Botrytis Cinerea, graças ao qual se faz possível a elaboração do vinho aszú. Em outros vinhedos esse fungo é considerado uma praga, causador da podridão cinza, contra o qual se usam fungicidas para não prejudicar a produção. Mas não em Tokaj, em cujas condições especiais de solo e clima esse fungo produz um verdadeiro milagre. Por esse motivo, enquanto que em outros lugares ele é chamado de fungo cinza, e podridão cinza, em Tokaj o mesmo é chamado de fungo nobre e podridão nobre.

A essência do processo de produção do aszú, é que no início do outono, com o avanço da maturação, a casca das uvas torna-se mais fina e sob o efeito das chuvas, ela racha-se e rompe-se, e o fungo Botrytis cinerea se instala nessas finíssimas fendas. Se o outono for longo e ensolarado, sob efeito do fungo e devido à perda de humidade que se produz através da fenda, as uvas encolhem, ressecam, tornando-se como passas, crescendo dentro delas a concentração de açúcar. Nos anos bons, em muitos ramos quase todos os cachos são afectados por este processo. A colheita dos bagos dessas uvas começa no final de outubro, sendo guardadas em recipientes separados. Entretanto, se a natureza não é generosa, e poucas são essas uvas adequadas à produção do aszú, não valendo a pena separar a produção, então a vindima é feita de uma só vez, tal, como se produziu. A partir do mosto espremido dessas uvas é que é produzido o vinho Szamorodni. Essa palavra de origem eslava significa ”tal, como se produziu” ou ”tal, como nasceu”.

Sem dúvida, a verdadeira especialidade de Tokaj, e o representante mais conhecido dos vinhos húngaros é o aszú. Os grãos de uva passados, amontoados em cubas são triturados, e à pasta obtida acrescenta-se mosto fresco ou vinho para que durante os dois dias de maceração, o açúcar e os elementos de sabor produzidos pela podridão nobre, possam dissolver-se e soltar-se. Após a prensagem, o vinho aszú é fermentado em tonéis de carvalho, e fica então anos madurando sob o cuidado amoroso dos vinicultores.

A qualidade do vinho aszú depende em primeiro lugar, naturalmente, da quantidade de uvas passadas que foram utilizadas na sua preparação. Para determinar a qualidade do vinho, usam-se duas medidas de capacidade: um é o tonel de Gönc, o outro é o ”puttony” (cesto vindimo). O tonel de Gönc tem 136 litros e ganhou seu nome da aldeia em que era tradicionalmente fabricado. O puttony, com capacidade de aproximadamente 25 a 28 litros, é o recipiente feito de madeira e carregado nas costas, no qual é transportada a uva colhida. A inscrição de 3, 4, 5 ou 6 puttony que se lê no rótulo das garrafas de vinho indica o número de recipientes de uvas aszú adicionados a uma quantidade que corresponde ao volume de um tonel de Gönc de mosto, ou vinho. Outra regra rigorosa é que o vinho aszú deve ser madurado em tonéis de madeira, no mínimo por tantos anos e mais dois, quantos puttony ele contiver. Portanto, por exemplo, um vinho aszú de 3 puttony, produzido no outono de 2004, poderá ser engarrafado e vendido no mínimo em 2009, enquanto que um de 6 puttony, só em 2012.

O vinho aszú é incomparavelmente fino, sendo considerado realmente um dos melhores vinhos de sobremesa do mundo. Inclinando-se sobre o copo, saboreando um gole, a fragrância e os sabores do aszú de Tokaj sugerem tantas coisas, até mesmo para aqueles que não são conhecedores desta bebida, quanto sua fantasia o permitir. Ao saboreá-lo, misturam-se e invadem todos os sentidos do consumidor os sabores de noz verde fresca, de caramelo doce como mel, da mais variada gama de frutas secas, da casca da laranja e da amêndoa. Nas adegas, cujas paredes estão cobertas de uma densa e protectora camada de fungo nobre, ouve-se com clareza até mesmo as palavras de elogio ao vinho pronunciadas em voz baixa. Diante de nossos olhos descortinam-se ainda milhões de anos, ao olharmos com devoção a luz das velas reflectindo nesta dádiva de Deus, nascida sobre vulcões extintos, de uma profunda cor de âmbar e densa como azeite.

Depois do vinho aszú de Tokaj, que lembra o doce néctar, vamos falar também sobre duas sobremesas húngaras. Uma delas é o bolo ”Dobos” (tambor), que apesar de ter a forma que lembra sem dúvida um tambor, recebeu este nome de seu criador, o mestre confeiteiro József Dobos C. O confeiteiro surpreendeu os amantes de doces com a sua criação em 1884: uniu finas camadas de pão-de-ló com um recheio de creme de manteiga com baunilha e cacau, sendo essa a sua invenção, cobrindo tudo isso com uma camada de caramelo da cor de âmbar. O bolo Dobos era um dos doces preferidos da rainha Sissi, que apesar de cuidar muito de sua silhueta, nunca lhe conseguia resistir. A doceira de Pest tinha um volume

considerável de exportação de bolos, os bolos de József Dobos C. eram exportados para os países vizinhos em caixas de madeira, feitas especialmente para este fim.

A outra sobremesa, o crepe Gundel, iniciou seu caminho de conquista há quase cem anos. A criação de Károly Gundel, antigo proprietário do restaurante de mesmo nome, e ao mesmo tempo excelente cozinheiro e doceiro, tem lugar quase obrigatório no cardápio dos restaurantes húngaros. Logicamente não para venerar as tradições, mas por ser a preferida de muitas pessoas, como prato final de saborosos almoços húngaros. Conhecendo os componentes, é suficiente ter um pouco de imaginação para que aqueles que ainda não tiveram a oportunidade de fincar o garfo num crepe Gundel, possam "prová-lo" pelo menos em pensamento. Os finos crepes são recheados de ricota enriquecida com rum, uvas passas, casca de limão e nozes moídas, cobertas com calda de chocolate com baunilha. Ao servir, caso o cliente deseje, os sabores e a aparência do crepe Gundel podem ser ainda incrementados, flamejando-o.

O berço do crepe Gundel e de outros pratos fabulosos é o Restaurante Gundel, que comemora em 2004 os 110 anos de sua existência. Este centro de restauração tradicional tem a sua sede num atractivo edifício que é património artístico, no Parque Municipal de Budapeste. Seu cardápio, elegante e elaborado de forma engenhosa, está baseado nos valores da cozinha húngara tradicional, mas ao mesmo tempo segue as actuais tendências gastronómicas internacionais. O restaurante inicialmente recomenda como acompanhamento para os diversos pratos, os premiados vinhos de suas próprias adegas, das regiões de Tokaj e Eger. Nas paredes estão pendurados quadros dos gigantes da pintura húngara. O que incrementa ainda mais a animada atmosfera do lugar é a virtuosa música cigana, que todas as noites é oferecida ao vivo.

A música cigana sem dúvida faz parte da cultura húngara. Há uma década e meia nenhum restaurante que se prezasse poderia sobreviver sem a música de um grupo de ciganos. Desde então, o seu número reduziu-se significativamente,

A "regada" de Páscoa em Hollókő.

Presépio feito de palha de milho.

como consequência principalmente da mudança de estilo dos restaurantes. A função da música cigana não se reduzia, naturalmente, ao entretenimento do público nos restaurantes, pois entre os seus cultivadores encontramos uma grande série de dinastias de músicos, cujos membros aperfeiçoaram o seu talento musical original com formação musical de nível superior. A música cigana faz parte regularmente dos programas das salas de concertos, assim como das apresentações folclóricas que acontecem ao ar livre, no verão. Uma formação única é a Orquestra Cigana de Cem Músicos, que faz muito sucesso pelo mundo afora.

Passando para o folclore, devemos mencionar inicialmente aquela dança com a qual os estrangeiros imediatamente nos associam, quando se fala de húngaros. Essa dança é o "csárdás". Seu nome provém evidentemente da palavra "csárda", aludindo ao facto de que, como já mencionámos anteriormente, estas hospedarias da "puszta" antigamente serviam também como salão de danças. No uso comum, a palavra csárdás é sinónimo de dança folclórica húngara, entretanto não é correcto utilizar essa denominação geral para todas as danças populares húngaras. As danças recebem o nome de acordo principalmente com a região de origem, e com os movimentos característicos, ou das suas particularidades rítmicas.

O início da formação do csárdás remonta ao final do século XVIII, adquirindo sua forma definitiva no século XIX. É uma dança de compasso binário, e de estrutura livre. Seus motivos característicos básicos são dar um ou dois passos para o lado, fechar, soltar e atrair de volta o par, e girar em dupla. Normalmente é composta de uma parte lenta e uma rápida, mas em algumas regiões, encontramos versões com uma parte em que se gira gradualmente mais rápido, ou com um tipo de csárdás composto de três partes, ao que se incorporou uma parte medianamente rápida. As danças têm

acompanhamento orquestral, entretanto, muitas vezes os próprios dançarinos também cantam, aumentando o efeito emocional da dança.

A dança folclórica húngara é única no mundo, no que se refere ao facto de ter o seu material musical e de movimentos autênticos praticamente todo documentado. Isto deve-se, sobretudo aos compositores Béla Bartók e Zoltán Kodály, que no início das suas carreiras dedicaram parte do seu tempo às investigações da música folclórica, assim como a Béla Vikár, László Lajtha e seus seguidores, que compilaram, gravaram e anotaram todo o cancioneiro folclórico húngaro, inclusive parcialmente dos povos que têm contacto com os húngaros, que vivem com eles nas fronteiras, como os romenos e os eslavos. A compilação das danças também foi feita de forma consciente: Sándor Gönyei e Péter Morvai já nos anos 1920 percorreram o país com um gravador, registrando a dança de camponeses de 50-60 anos de idade, cuja origem remonta à cultura rítmica do século XIX. Graças a Olga Szentpál, Mária Szentpál, Emma Lugossy e Ágoston Lányi, a partitura da dança adaptou-se às necessidades da documentação da dança popular. Pelo seu método tornou-se possível descrever os menores movimentos e gestos dos dançarinos, para poder mais tarde reproduzi-los e aprendê-los.

Na Hungria, as tradições e a arte populares estão vivas. Isto vale especialmente para a dança folclórica. Além dos grupos de danças folclóricas profissionais que percorrem o mundo, transformando os valores da dança e da música húngara em tesouro universal, há um sem número de grupos amadores de dança folclórica no país. O movimento das ”casas de dança”, cuja popularidade se conservou intacta ao longo de sua história de três décadas e meia, é um fenómeno singular. A capacidade de mobilizar os jovens das cidades do século XXI demonstra a força vital das danças folclóricas húngaras. Muitos deles, a exemplo dos encontros dançantes dos camponeses de antigamente, reúnem-se nos fins de semana nas casas de cultura ou nos ginásios, para dançar juntos. Os passos são apresentados, com acompanhamento orquestral, por um par de dançarinos dirigentes da casa de dança. Qualquer um pode entrar no círculo para aprender, e logo - dependendo de seu talento e de sua sensibilidade - consegue dançar e até variar os passos de alguma forma mais livre. Os encontros nacionais de casas de danças, os acampamentos de verão, os festivais e as competições de danças folclóricas sempre despertam grande interesse.

É um fenómeno digno de atenção o facto de o amor pela dança folclórica, e a identificação sentimental com ela, ter acabado por despertar também o interesse dos jovens húngaros pela música e pela dança de outros países. Em Budapeste e em muitas cidades grandes, portanto não somente nas localidades habitadas pelas minorias nacionais, são organizadas regularmente casas de danças romenas, eslovacas, alemãs, búlgaras, sérvias, gregas e ultimamente irlandesas, como que dando um testemunho de que com a aceitação e o respeito pelas culturas dos outros, todos nós enriquecemos.

Nas casas de danças das cidades, os jovens naturalmente vestem-se de acordo com os ditames da moda actual, enquanto que os ”verdadeiros” dançarinos folclóricos usam trajes característicos da região que deu origem à dança. O facto de dançar é sempre uma festa ou uma ocasião festiva, por isso as roupas são coloridas e enfeitadas, e é especialmente vistoso o traje das meninas e das senhoras. Antigamente não só as grandes regiões geográficas tinham trajes próprios, característicos de seus habitantes, como também era frequente que em duas ou três aldeias vizinhas, e até mesmo numa só, se houvesse desenvolvido uma cultura de vestuário própria. Graças à riqueza dos tipos de pontos e adornos, dos materiais e dos motivos, os bordados e os tecidos húngaros podem ser comparados em diversidade às imagens do caleidoscópio. É difícil mencionar em especial qualquer um deles, pois todos são únicos, e as preferências particulares dependem do gosto de cada um. O mundo de motivos e de cores manifesta-se além dos trajes, também na decoração dos móveis, na cerâmica e em outros objectos de uso diário. Eis aqui algumas regiões ou cidades nomeadas arbitrariamente, famosas por sua arte popular: Sárköz, Buzsák, Szatmár, Mezőkövesd, Kalocsa e Hódmezővásárhely.

Os objectos de arte popular são feitos exclusivamente à mão. Esta característica identifica-os com a renda de Halas, produto do artesanato popular húngaro, de renome mundial. Na cidade de Kiskunhalas, no sul da Hungria, menos de uma dúzia de rendeiras de mãos

Garrafas de sifão tradicionais.

Fabricação da garrafa de sifão, recordista do Guiness.

habilidosas elaboram essas delicadíssimas criações, com infinita paciência. O trabalho com essas rendas é muito minucioso, exige muito tempo, é cheio de detalhes e requer grande precisão. Por isso, o preço de cada grama dessa renda compete com o preço da grama do ouro.

Os primeiros desenhos de rendas de Árpád Dékáni, um professor de desenho local, foram realizados pela costureira Mária Markovits, e essas maravilhas rendadas foram apresentadas ao grande público em 1902. No decorrer do último século, a renda costurada húngara, conservando os motivos originais, com o fio de linho mais fino do mundo e sessenta tipos diferentes de pontos, tornou-se uma competidora à altura das rendas de Bruxelas e Veneza. A renda de Halas até agora venceu em três ocasiões o grande prémio, em exposições mundiais: em St. Louis em 1904, em Paris em 1937, em Bruxelas em 1958. Como alusão ao nome da cidade (que significa "de peixes"), a partir de 1935 a marca registrada da renda de Halas passou a ser composta de três peixes cruzados, um por cima do outro. O Papa João Paulo II, o casal de imperadores do Japão, assim como muitos chefes de estado e primeiras-damas, recebaram de presente do governo húngaro rendas de Halas.

Produtos de porcelana de Herend

A arte popular e os costumes populares são inseparáveis. Na Hungria os costumes populares, que muitas vezes são fiéis a tradições seculares, relacionam-se com as festas cristãs e com certos dias do ano, sobretudo os onomásticos. É-lhes também peculiar, que apesar de estarem intimamente ligados à fé cristã, sobrevivem neles alguns elementos da crença pagã. Às festividades natalinas relacionam-se vários costumes populares. Dentre eles a representação do mistério de Belém é tipicamente húngara e muito apreciada. Há alguns séculos ainda se apresentava o mistério do nascimento de Jesus nas igrejas, entretanto com o passar do tempo, especialmente pelo facto de evocar a crença pagã, essas representações foram expulsas da casa de Deus. Essa tradição, ainda viva, tem a particularidade de que a história de Belém se adapta a uma apresentação pastoril. Os protagonistas, carregando um pequeno presépio com o estábulo de Belém - com bonecos representando o Menino Jesus, Maria, José, os três Reis Magos e os animais - batem à porta das casas e apresentam em prosa, canto e dança, a história do nascimento do Salvador. Os moradores das casas retribuem os bons votos, oferecendo comida e dinheiro aos visitantes.

Na Hungria, o costume popular mais difundido da Páscoa, além da pintura de ovos, é a "regada". A Páscoa irradia alegria, pois a festa da ressurreição praticamente coincide com o início da primavera, quando a natureza acorda para a nova vida. Antigamente, na manhã de Páscoa os homens e rapazes arrastavam as senhoras e garotas, apesar dos gritos de protesto, até o riacho ou até o poço do jardim, "regando-as" com baldes de água. A "regada", como rito ancestral mágico de fertilidade e de purificação, com o passar do tempo foi-se transformando, apesar de ter mantido a alusão à fertilidade e à ânsia de renovação. O cristianismo ligava a força purificadora da água e a regada ao rito do baptismo. Hoje em dia, a regada, nessa sua forma tradicional, praticamente só existe para agradar aos turistas estrangeiros. Nos nossos dias esse costume suavizou-se bastante, sendo que o costume actual é que os pais e os filhos visitam as parentes e conhecidas, levando frascos de colónia e perfume, e após recitar versos, normalmente engraçados, regam-nas discretamente. São oferecidos aos visitantes presunto defumado cozido, com raiz forte, doces e bebidas, e parte do pagamento são os ovos pintados e decorados, os coelhinhos de chocolate, e aos meninos que ainda não chegaram à adolescência, oferece-se também algum dinheiro, pelo seu "esforço".

Às vezes acontece na Páscoa, que como transição entre o balde de água e as gotas de perfume, costuma-se espirrar água com gás de sifão nas moças aos gritos. Esta é, portanto mais uma das muitas utilidades da

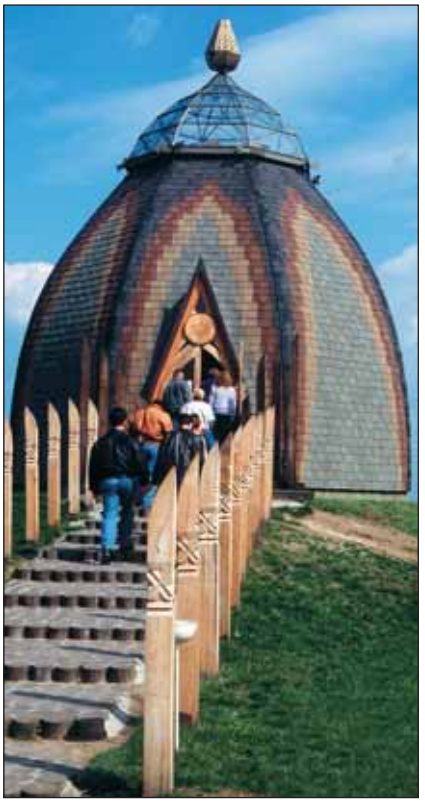
água gasosa. As pessoas a apreciam e estão acostumadas a tomá-la, na Hungria. Apesar do constante lançamento de novas marcas de água mineral nas lojas, e apesar das fortunas gastas por marcas mundiais famosas em propaganda, para manter vivo o interesse dos consumidores, o sifão mantém o seu prestígio inalterado, mesmo sem publicidade. Existem coisas que só são boas com água com gás de sifão. Assim é, por exemplo, o "fröccs", composto de vinho com soda bem gasosa - na proporção que cada um desejar - "refresco" que ajuda a aplacar os rigores do verão.

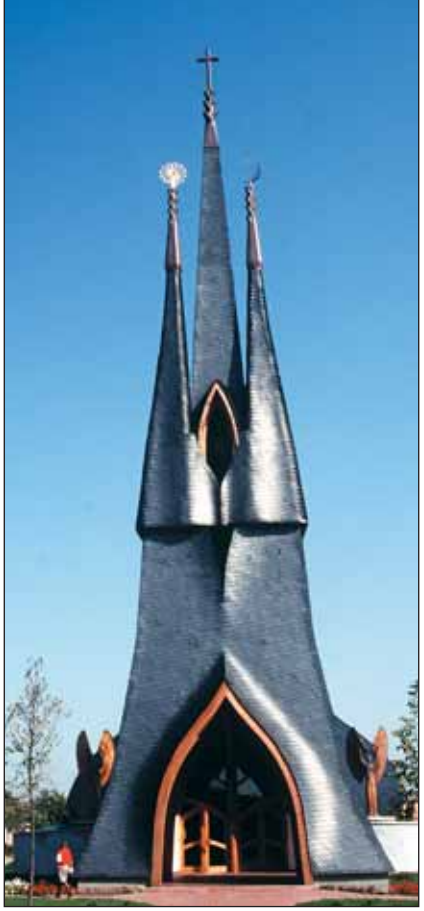
A produção industrial da água com gás de sifão tornou-se realidade em 1892, graças a Ányos Jedlik, padre beneditino e professor, físico e inventor. (Estão relacionados também ao nome de Jedlik a criação do primeiro motor eléctrico cujo funcionamento se baseia exclusivamente no princípio do efeito electromagnético, a descoberta do princípio do dínamo, o desenvolvimento de condensadores especiais, etc.). Eram também atribuídos antigamente efeitos curativos à água saturada de dióxido de carbono, por sua moderada acidez. Não há dúvida de que alguns copos de água gasosa, consumidos durante e depois de um bom almoço ou jantar, têm efeito estimulante sobre a digestão. Na Hungria actualmente funcionam aproximadamente 1500 pequenas empresas que produzem água gasosa. A associação profissional dos fabricantes almeja que a União Europeia conceda a protecção de origem da água com gás de sifão húngara.

Na época em que Ányos Jedlik criou a primeira linha de produção da água gasosa, o cerâmico Vince Stingl estabeleceu em Herend uma pequena manufactura, que produzia recipientes de louça e fazia experimentos para a produção de porcelana. Esta foi a antecessora da actual Manufactura de Porcelanas de Herend. O desafio da fama mundial está ligado ao nome do proprietário seguinte, Mór Fischer. Fischer comprou a fábrica em 1839, e iniciou com grande ambição a produção de serviços de jantar de porcelana artística. A excelente qualidade e os motivos originais acabaram atraindo a atenção dos conhecedores, coleccionadores e aristocratas, para Herend. Nas exposições mundiais de Londres, em 1851, de Nova York, em 1853 e de Paris, em 1855, a porcelana húngara alcançou um enorme sucesso. Dentre os soberanos da época, por exemplo, a rainha Vitória, o imperador Francisco José I, assim como o czar da Rússia, Alexandre II, encomendaram serviços de jantar de Herend. Fizeram parte dos grandes clientes as famílias Esterházy, Batthyány, Rothschild e Apponyi. A fábrica fez questão de dar o nome dessas famílias a alguns de seus motivos.

Durante os 175 anos de sua existência, a Manufactura de Porcelanas de Herend conseguiu conservar seu elevado prestígio internacional entre os fabricantes de porcelana de luxo, e principalmente entre os compradores. Os artistas, que pintam manualmente a porcelana de Herend, legam aos seus sucessores, quase através dos seus genes, essa habilidade profissional. Mantendo-se fiéis às suas tradições artesanais, sob a direcção de Imre Schrammel, elaboram novas formas e motivos, para que os produtos de Herend se mantenham actuais, mesmo no século XXI.

Os estrangeiros que visitam a Hungria encontram em muitos lugares edifícios de configuração singular, de aspecto emocionante, diferente do habitual. É possível sentir que os seus construtores amam e respeitam a natureza, sentimento





Construções orgânicas de György Csete e de Imre Makovecz.

Banhistas no lago de Hévíz.

O fenómeno do futebol Ferenc Puskás é sem dúvida nenhuma, o húngaro mais conhecido do mundo.

que se reflecte tanto nas formas de suas construções, como nos materiais utilizados. As figuras mais destacadas do estilo arquitectónico orgânico são Imre Makovecz, György Csete e Lőrinc Csernus. Encontramos entre as suas obras igrejas, escolas, centros comunitários, instituições culturais, assim como casas de família.

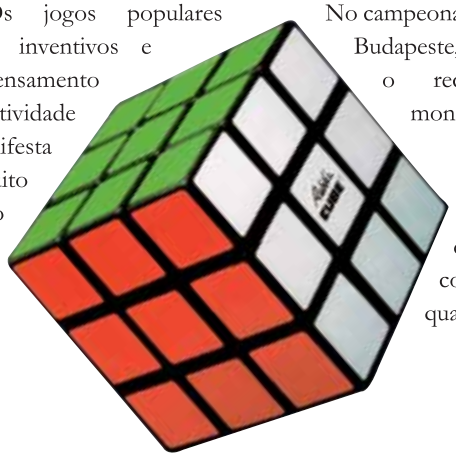
Uma das maravilhas da natureza da Hungria é o lago de Héviz, que com seus cinco hectares de superfície é o maior lago de água quente, de efeito medicinal da Europa. A temperatura da água no verão é de 35°C, mas mesmo no inverno aproxima-se de 30°C. A capacidade diária de produção de água de suas nascentes é de 35 milhões de litros, dessa forma, toda a quantidade de água do lago se renova aproximadamente a cada três dias. Com razão Hévíz é chamada de Meca dos que sofrem de reumatismo, pois a água medicinal sulfurosa, bicarbonatada, levemente radioactiva, e a lama retirada do lago, melhoram sensivelmente o estado dos que sofrem de doenças do sistema motriz. Na beira do lago encontra-se o maior centro balneário da Hungria, onde se tratam com bons resultados as doenças inflamatórias das articulações e da coluna, assim como as afecções musculares e dos ligamentos, e realizam-se tratamentos preventivos e de reabilitação, após diferentes intervenções cirúrgicas.

Todas as sondagens comprovam que o húngaro mais conhecido no mundo é Ferenc Puskás. A auréola do fenómeno do futebol brilha da mesma forma há meio século. Nascido em 1927, logo deu mostras do seu talento. Circulam lendas a respeito dos seus dribles diabólicos, e dos seus golos marcados com a perna esquerda. Um dos seus jogos mais memoráveis foi no ano de 1953, quando a selecção húngara derrotou a equipa da casa, no estádio de Wembley em Londres, até então invicto, por 6 a 3. O maior fracasso de sua vida ocorreu em 1954, no Campeonato Mundial, em Berna. A selecção húngara, capitaneada por Puskás, chegou como favorita absoluta à Suíça, e mesmo assim, acabou derrotada por 3 a 2 nas finais, pelos jogadores da República Federal da Alemanha, que já haviam sido derrotados pelos húngaros nas eliminatórias. Na Hungria, essa derrota foi vivida pelas pessoas como uma verdadeira tragédia, e no fundo das almas, essa ferida não cicatrizou até hoje.

Em 1956 Ferenc Puskás deixou o país, estabelecendo-se em Espanha, onde acumulou vitórias na equipa do Real Madrid. Além das inúmeras altas condecorações estatais recebidas na Hungria e no exterior, recebeu também a Ordem do Mérito Olímpico do COI, tendo sido eleito o maior desportista masculino do século XX, nomeado embaixador de honra do desporto húngaro e o maior estádio de futebol de Budapeste recebeu o seu nome.

O povo húngaro faz parte das nações ”jogadoras”. Os jogos populares tradicionais são inventivos e estimulam o pensamento criativo. Esta criatividade original está manifesta de forma muito especial no ”cubo mágico”, jogo que iniciou a sua trajectória de conquista do mundo em 1975, com o nome Cubo de Rubik. O brinquedo, que leva seu nome, foi criado pelo arquitecto e designer Ernő Rubik (1944), professor da Escola Superior de Arte Aplicada de Budapeste. O inventor trabalhava na solução de um problema estrutural, e com base nesse trabalho acabou criando o jogo de montar mais difundido da história até hoje. O cubo ganhou em 1980 o título de Jogo do Ano do Mundo, e está exposto até no Museu de Artes Modernas de Nova York.

Cada uma das laterais do cubo de Rubik tem uma cor, e cada uma delas divide-se em nove quadrados separados, de igual tamanho. O cubo grande, portanto, é composto de 26 cubos pequenos, móveis e giráveis. Assim o giro pode ser realizado sobre três eixos, possibilitando um total de 43 biliões de combinações de cores! O objectivo do jogo é restabelecer a posição original, ou seja, que cada lateral tenha uma só cor. Muitos são incapazes de encontrar as soluções correctas, outros passam horas e até dias, até que finalmente conseguem desvendar a manha do jogo. O cubo de Rubik desenvolve o pensamento lógico e a percepção dos objectos no espaço, e geralmente as crianças e os jovens têm facilidade para ”vencer” mais depressa.



No campeonato de cubo de Rubik de Budapeste, em 1982, foi registrado o recorde mundial de montagem, de 23 segundos. Ernő Rubik patenteou ainda dúzias de outros jogos de lógica, entre eles a cobra mágica e o quadrado mágico.