

Nos escriben de ... HUNGRÍA

Hola, Amigos:

La vez pasada me despedí con la promesa de contarles algo sobre los famosos vinos húngaros. Veamos primero algo sobre la historia de su evolución en la Cuenca de los Cárpatos.

El cultivo de las vides y la tecnología usada para la producción del vino no ha cambiado básicamente desde la época del Imperio Romano. Los antiguos procesos empleados en su territorio no se diferenciaban de las aplicadas en la provincia romana de Panonia, la actual zona occidental de Hungría.

Con la gran transformación de vida que significó la adopción del cristianismo en el año 1000, se fundaron las primeras bodegas en las abadías y monasterios. En la liturgia de la religión cristiana, la vid - el vino - tiene un papel preponderante. Donde el cristianismo florecía, también la vitivinicultura lo hacía. En el año 1001, el rey San Esteban decretó la obligación del diezmo. En las zonas cultivadoras de uva ésta se pagaba con su producto final, el vino, ya que los señores terratenientes sabían trabajar adecuadamente estas tierras.

En la edad media el vino era una de las mercancías más importantes. Los grandes cultivos se encontraban fuera de las murallas de las ciudades y poblados, cuyo desarrollo dependía mucho de las buenas cosechas. Los ciudadanos, los artesanos y la sociedad en general vivían en gran medida de estos ingresos.



Viñedos del Tokaj...

Cuando cae Buda en manos de los turcos otomanos en 1541, el reino húngaro se quiebra en tres partes. Del lago Balatón al noroeste, la zona queda bajo influencia del imperio austriaco. La zona central es ocupada por los invasores, y la única zona que pudo quedar independiente fue Transilvania. En la primera zona nombrada, el desarrollo de la producción y del comercio del vino se adaptaba al gusto de los occidentales; en la zona central, la religión musulmana prohibía el consumo del alcohol, por lo que decayó la producción del vino por un largo período. Sólo a partir del siglo XVII se logró de nuevo un vino de real calidad en la zona serrana de Tokaj. En Transilvania, por sus características naturales, la producción en cantidades suficientes era más difícil. Los grandes aristócratas de la época realizaron ingentes esfuerzos por desarrollarla mejor en sus feudos.

Desde mediados del siglo XVIII hasta mediados del siglo siguiente, la política del imperio austriaco trató por todos los medios de evitar que los excelentes vinos húngaros se hicieran presentes en el mercado europeo. Mientras tanto, los franceses, españoles y portugueses ganaban terreno sin cesar. En vano teníamos las mejores vides en los mejores lugares y el clima óptimo, sumados a la mejor tecnología... A fines del siglo XIX, se sufrió como golpe de gracia una catástrofe natural: la "filoxera" (parásito de las raíces), que destruyó gran parte de las mejores vides.

El consumo de vino anual per cápita de los húngaros hacia finales del siglo XIX era de 40 a 50 litros. En el siglo XX esta cantidad bajó, como en todos los países del mundo, a causa de la modernización, de la motorización, y del paulatino aumento del consumo de la cerveza y de las gaseosas. Hoy consumimos entre 28 y 35 litros anuales por persona. Con esto estamos entre el 7º-8º lugar en Europa.

Desde principios del siglo XXI se desarrolló una cultura de consumo - mucho más refinado - de vinos de primera calidad. Conjuntamente con el turismo en las zonas productoras y una degustación bien entendida, una buena política en la comercialización de nuestros productos hace que hoy el vino húngaro tenga renombre en el mundo.

Tipos de vinos más conocidos

Las características geográficas y meteorológicas de la Cuenca de los Cárpatos hacen posible que tengamos una gran variedad de vinos en Hungría: desde los livianos y burbujeantes, los tintos, con cuerpo, los exquisitos blancos, hasta los nobles vinos dulces. Solamente nombraré tres de los más famosos de ellos, reconocidos en el mercado mundial, y sobre todo en la Unión Europea:

El **Tokaji Aszú**, vino dulce, vino generoso de postre por excelencia, también conocido en español como "vino de lágrima". Este noble vino fue producido por primera vez hace 450 años por un clérigo llamado Máté Szepsy-Lackó. Para su producción se usa el fruto de la vendimia tardía (entre octubre y diciembre) cuando la uva ya tiene un contenido muy alto de azúcar, además de un hongo adherido a ella llamado "botrytis cinerea". Estas dos condiciones hacen que este vino sea inimitable, ya que por su característica del alto contenido de azúcar es capaz de mantener un *bouquet* y gusto frutal y fresco. Su producción está estrictamente controlada. La marca puede ser usada exclusivamente por los productores reconocidos.



...y el producto terminado

Según la tradición, la cantidad de "puttony" (canastas de uva por barril para preparar el vino nuevo), dará su posterior calificación (de 3 a 6 *puttony*). Esta tradición antigua prescribe que se debe añejar el vino en barril por tantos años como "puttony" tiene. Hoy en realidad se mide simplemente el contenido de azúcar en gr/litro para calificarlo.

El **Szekszárdi Bikavér**, vino tinto de gran cuerpo, fuerte, de un contenido alcohólico alto, se logra con la mezcla de **2 o 3 clases de vides** de la zona de Szekszárd. La "receta" de esta mezcla de los productores es hasta hoy un gran secreto... Según las leyes de la Unión Europea, la marca "Bikavér" (sangre de toro, en traducción literal) puede ser usada solamente por las zonas productoras de Szekszárd o Eger. El término fue utilizado por primera vez por un poeta llamado János Garay. A partir de allí, el Bikavér empezó a conquistar el mundo. Sabemos que Schubert y Ferenc Liszt lo consumían con devoción. Fue Liszt quien le hizo llegar esta bebida al enfermo papa Pío IX. La respuesta fue que sólo con este vino se logró devolverle al Santo Padre su salud y su buen humor... En aquella época los vinos eran transportados a grandes distancias por embarcaciones, y sólo los tintos de Szekszárd no se estropeaban durante el largo camino. Así llegaron a ser famosos en América del Norte, en Egipto y en Japón también.

El **Egri Bikavér**, vino tinto que, a diferencia del anterior, se logra con la combinación de distintos tipos de vinos (y no de vides), es producido en la zona de Eger. Existe una leyenda muy simpática que asegura que los héroes que defendían el fuerte de Eger de las hordas otomanas debieron el



10 de junio: Afirmación de los Derechos Argentinos sobre las Malvinas, Islas y Sector Antártico

Prof. Zsófia Kiss (Debrecen, Hungría):

Recuerdos que no escriben historia

(Del Diario de una profesora húngara de lengua castellana)

Hace ya más de un año de aquel inolvidable viaje que me llevó a tierras argentinas, a ese país enorme - caben veinte Hungrías - cuyo español difiere bastante del de la península, tanto el vocabulario como la pronunciación y la entonación, en fin, es lindísimo.

Recorriendo la pampa y la precordillera, como dicen allá, paseando por la provincia de Salta cierto día llegamos a Joaquín V. González. Hacía un calor terrible. Me pareció curioso que hablando de temperaturas siempre añadían cuánto era la sensación térmica. Recuerdo que un día había 45 grados pero la sensación térmica era de 52, decían. En ese pueblo salteño encontré en un videoclub iluminados por el fuego, de Tristán Bauer, película inspirada en el libro del mismo título de Edgardo Esteban y Gustavo Romero Borri que narra los recuerdos de un hombre de 40 años que, en 1982, con tan sólo 18, fue llevado como soldado recluta a combatir a las Islas Malvinas. Sumergiéndose en los recuerdos aparecen no sólo los horrores propios de la guerra y el padecimiento del frío y del hambre, sino también las historias de amistad. A veinte años de la guerra el protagonista decide volver a las Islas para reencontrarse con su pasado y cerrar sus viejas heridas... La canción del final conmueve hasta al más duro.

Durante mi estancia en la Argentina fui testigo en varias ocasiones de que las Malvinas siguen muy presentes en la memoria del pueblo. Junto a la ruta hay carteles que le recuerdan al viajero que „Las Malvinas son argentinas”. Es más, oficialmente, forma parte de la provincia más meridional de la Argentina llamada Provincia de Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur.



Prof. Kiss Zsófia
Debrecen, Hungría

Los argentinos dicen que hay dos cosas que los unen: el fútbol y las Malvinas. Mientras que en Hungría lo que se conoce como muy argentino, además del fútbol por supuesto, son, tal vez, Evita Perón y el Che. Aunque al Che lo asocian con Fidel y con la historia de la revolución cubana. Sin embargo hablando de la Argentina nadie piensa en las Malvinas. Este mes se cumplen 25 años del final de la guerra entre la Argentina y Gran Bretaña; se cumple el 25º aniversario de la gesta de las Islas Malvinas, fecha que les toca muy de cerca a todos los argentinos.

Durante el mes de abril en el diario argentino La Nación se han publicado varios artículos, entre ellos algunos muy interesantes, otros conmovedores, que nos revelan los eventos del conflicto bélico desde sus inicios y la dura realidad muy poco conocida en estas latitudes de la tierra, como por ejemplo el hecho de que hasta 1999 estaba prohibido el ingreso con pasaporte argentino en las Islas.

Estas líneas tienen la simple intención de mantener en la memoria este trascendental hecho en la historia argentina contemporánea. Y, para mí personalmente, también de volver a recorrer, aunque sea a través de los recuerdos, los siete mil kilómetros que me unen al país de los gauchos y del mate.

<http://www.kisszsofia.peruglobalnet.com/>



Mojones de la historia argentina

Este año se celebra el bicentenario de la derrota de la 1ª invasión inglesa y de la Reconquista de Buenos Aires, y lo fascinante es cómo influyeron en los hechos en el curso de las décadas y cómo tienen presencia hasta el día de hoy en las situaciones más notables. Esto se refleja tanto en la percepción del relato histórico como en las rivalidades más informales, p.ej. las futbolísticas. Así como Londres tiene ese recuerdo de una expedición cuyo resultado se ha preferido olvidar, no es difícil aquí hallar en San Telmo, hoy, aun después de haber pasado varias aplanadoras inmobiliarias, las

señas de esas invasiones. Y más al Sur, en Bernal, quedan aún huellas de lo que fue el cuartel general de John Whitelocke, en 1807, en la quinta de Santa Coloma - verdaderos mojones del pasado.

Importante también es que se sigan reinterpretando aquellas invasiones, que fueron, en su 1ª edición, una aventura de enriquecimiento personal del comandante de la flota, sir Home Riggs Popham, y del general Beresford, y en la 2ª versión, una intentona imperial mal concebida.

(Fragmento de un escrito de Andrew Graham-Yooll sobre Invasiones y aventuras)

triunfo a este vino. Cuando los turcos se disponían al asalto final, el capitán hizo traer vino de las bodegas para reforzar el ánimo de sus soldados, que estaban en gran minoría frente al invasor. Éstos, viendo el color de la bebida rebalsando por los labios de los defensores y la furia con la cual se les enfrentaron, creyeron que verdaderamente habían tomado la "sangre de los toros" y ya no quisieron combatir más contra ellos... Se trata, por supuesto, tan sólo de una leyenda, ya que fue probado que el nombre se usó por primera vez en 1846. Pero se la escribo, ¡porque a mí me gustó!

Para poder usar el nombre de "Bikavér", los tintos deben tener en su combinación al menos tres de los vinos especialmente producidos en la zona. Deben añejarse en barriles de roble al menos por un año. Desde el año

2002 existe una categoría más, el **Egri Bikavér Superior**, que debe contar con al menos 4 de los 10 tipos de vinos seleccionados y producidos para el caso en Eger. Se lo puede comercializar solamente al segundo año de su cosecha, y suele servirse entre 16-18°C para acompañar carnes rojas, de caza, y comidas muy condimentadas.

Llegué a completar mi espacio, sin siquiera haberles hablado de los excelentes vinos de mesa blancos - ¡que los hay! Los de la región de Badacsony y el olaszrizling, el muskotály, el "Hárslevelű", el "Egri leányka", el "Királyleányka" "Kéknyelű", el "Szürkebarát" y unos cuantos más... Pero, por ahora, ¡a degustar alguno de los descriptos! ¡Salud!

Anikó de Emödy, Szentendre
(Fuentes: A magyar borok története; Bárány István: A magyar bor; Csóma Zsigmond: Magyar Mezőgazdasági Múzeum - A magyar szőlő és bor Európában)



CARTAS DE LECTORES



Estimada Directora:

Estoy enviándoles una carta de mi mamá (*publicada en la secc. en húngaro, p.2. La R.*), y aprovecho para saludarlos, además de felicitarlos por el periódico. ¡Ni se imaginan con qué ansiedad espera mamá su llegada cada mes! Con afecto

Susi Albert, Ostende

Estimada Zsuzsó:

Quiero comentarle algunas novedades de por aquí.

Hace pocos días he estado con Gizella Borostyán de Alpár, quien anduvo por Budapest por sus regulares chequeos médicos. La encontré bastante bien, siempre un poco limitada por los rastros de la hemiplejía, pero con unas enormes ganas de vivir, que ya le llevan dando 89 años. Me ha comentado su firme decisión de regresar definitivamente a Budapest, que comprendo bien, porque no hay nada mejor que la casa de uno, como solemos decir, y espero que de algún modo pueda organizar su estada, ya que siempre necesita de una ojeada, y alguna mano cotidiana será muy necesaria al volver a vivir sola.

Aquí las cosas siguen tranquilas. El CAU, Centro argentino-uruguayo que existe desde hace algunos años, no le hace eco a las papeleras y sigue funcionando pacíficamente y reeligiendo autoridades, cuyo máximo cargo está en manos de László Benedek, persona de la comunidad muy respetable y claramente digno de dicha función. László acaba de ser reelegido como presidente, y creo que si no se cansa lo será por largo rato. Es un señor muy responsable y serio, excelente representante tanto de los húngaros como de los argentinos. Gracias a su gestión lograron el reconocimiento oficial de la institución, ya que durante años no habían podido hacerlo. Es una organización poco numerosa y muy modesta, pero es muy importante que exista, ya que es un centro de conexión entre los poquitos argentinos que aquí habitan. Además, László como argentino y como húngaro, es el nexo con la otra parte de la colectividad residente, o sea los descendientes de húngaros, que no participan mucho en el centro, salvo contadas excepciones.

Estos amigos son quienes tratan de algún modo de difundir la cultura nacional, particularmente mostrando películas argentinas con regularidad en la biblioteca de literatura extranjera. A propósito del arte argentino, le cuento que fue premiada una película muda argentina - La Antena - en el Festival Titanic, de Budapest. Según dijeron los organizadores, el jurado fue unánime en cuanto a la decisión, cosa que no deja de enorgullecernos. También anda por Budapest „osamenta” de dinosaurios patrios - como diría el inefable Inodoro Pereira - con una exposición de Dinosaurios patagónicos en el Museo de Ciencias Naturales.

Una nota de tristeza para la colectividad fue el fallecimiento de Badiny, cuyo entierro contó con una innumerable concurrencia entre la que se destacaban representantes de diversas agrupaciones patrias de Hungría.

Con afecto, le dejo mis cordiales saludos, extensivos a su hermana y obviamente a Trixi.

A.H.D., Budapest

¡Hola, muy queridos todos!

¡Muchas gracias por los mensajes, buenos deseos, llamado telefónico! Uno siente que hay una multitud que acompaña... ¡Qué buena sensación! ¡Gracias!

Aquí tenemos una primavera espectacular, todo florido pero un poco seco, seguramente ayudará para dar nuevas energías en esta etapa.

Tengo buenas noticias: Laci ya está en el hospital, en su cuarto privado. Dice que es muy confortable y lindo. Pero le gustan más „las 5 estrellas”, pues los servicios adicionales resultan aún más interesantes y divertidos... Tiene casilla de correo que ya funciona, también hay un teléfono fijo al cual se lo puede llamar previo paso por una operadora, además de su celular.

Les cuento un poco cómo hemos llegado hasta aquí.

Todo comenzó con una quimioterapia un tanto fuerte que lo tuvo medio tumbado, pero el mal rato fue superado. Siguió con el tratamiento que acrecienta la formación de células madre en el organismo, para luego poder proceder a la recolección. Y después - ¡de nuevo a casa!

¡Todo a lo largo no parecía seguir recibiendo los efectos de las intercesiones, oraciones, ruegos, buenas ondas que ustedes nos mandan! ¡Qué reconfortante! Porque así, al cabo de dos semanas de internación, ¡lograron sacarle a László las células madre necesarias para el trasplante! El éxito no era seguro - ¡y con la fuerza de todos se ha logrado! Bueno, László puso el cuerpo... y aquí estamos.

Antes de la nueva internación para el tan esperado trasplante, los acontecimientos se precipitaron. Tuvimos que hacer una serie de análisis previos (casi miles...). Laci estuvo continuamente de muy buen ánimo, si bien tiene en claro que todo lo que sigue será una etapa muy dura. Estará más o menos un mes totalmente aislado, no podremos visitarlo, pues tiene que estar en un medio totalmente estéril. Por suerte, tiene su *notebook* y los teléfonos, con conexión de *internet* al „mundo exterior”. Menos mal que la „presencia virtual” es totalmente aséptica...

Esperamos que Dios nos ayude y salga todo bien. Por favor, sigan pidiendo ustedes también. Gracias por estar allí, por ayudarnos y acompañarnos y por pensar en nosotros. Sólo resta pedir la bendición de Dios...

Un beso grande, Irene Csiki, Budapest

NOTICIA

Nos alegra poder informar a nuestros Lectores que el 19 de abril pasado nuestra querida compatriota **Edith Véghelyi de Szilvassy** ha presentado su libro

GOTAS DE VIDA

Testimonios marcados por una enfermedad ancestral

en la Editorial Dunken, de esta Capital. Hace años que Edith está involucrada como abnegada voluntaria en el cuidado de pacientes leprosos. Su libro nos permite vislumbrar algo de la vida de esas personas marcadas por la enfermedad y de los que los ayudan.

El libro puede prestarse de la Biblioteca Húngara (*ver aviso*)

A kolónia születésnapjai / CUMPLEAÑOS

(jelmagyarozat: öo = Szent István öregotthonban; MO = Magyarországon él)

JÚNIUS: 1. **Pinczinger Viki / Szalay Kristóf** (MO) - 2. **Dombay Jenő** / özv. **Szini Gyuláné** - 4. **Besenyi Buba** - 6. **Szentpétery Klára** - 8. **Dr. Kehiday Gábor** - 9. **Gáspár Erzsébet** - 10. **Kovács Mihály Balázs / Zumpfné Simonfay Emese** - 11. **Hefty Klári / Spahn Clementina** (öo) / **Zaháné Székely Ottília** (Kanada) - 15. **Angolani Delma** (öo) / **Emődy Csaba** (MO) / **Haynalné Blüthgen Dagmar / Németh Marika** - 16. **Gawelné Szathmáry Irm** - 17. ifj. **Arany László / Colombo María** (öo) / **Szilvassy Ignác / Várady Gábor** - 18. **Haller Mihály** (Pto. Madryn) - 19. **Kiss István Ferenc / Magyar András / Papp Ernőné Szegődi Erika** - 20. **Kiss Alexandra** - 21. ifj. **Fóthy Gyula / Heckmann Dezső** - 22. **Gavajda András / Keve László** - 23. **Szabó Attila / Szalontay Veronika** - 24. **Fehér László** (Bariloche) / **Filipánics Lily** (Cba.) / **Szalay Andrea** (MO) - 25. **Bauer Enrique / Berkó Lászlóné, Anna / Zaha Eszter** (MO) - 26. **Balogh-Kovács Félix / Némethyné Kesserű Judit** - 27. **Espinósané Benkő Teri / Chavesné Gáti Andrea / Markán María F.** - 28. **Valentín Feri / Jánosi Isabel** (kórns) / **Makkos Nándor / Szalontay Buci** - 30. **Giménez Omar Franco / Jakab Nándor / Dr. Képiró Sándor / Kolb István / Németh Mátyás / Roószné Földházy Gabi / Szalay Ágnes**

Isten éltesse az ünnepeltjeinket!

JÚLIUS: 1. **Emődyné Bernáth Anikó** (MO) / **Rupprecht Krisztina** (USA) - 2. **Simone Pali** - 3. **Alitiz Hiriart M^a Constanza / Lomniczy József** - 4. özv. **Dombay Miklósné, Norma / Magel Marianne / Zsolnai Edit** (MO) - 5. **Kiss Ilona / Papp István / Petőcz Tibor / Szinovszkyné Margarita** (Uruguay) / **Visky Albert** - 6. **Csaba Gábor** - 7. **Gorondy Novák Gábor / Tass Attila** - 10. **Dominguezné Remete Andrea** - 11. **Weisman Veronika** - 12. **Jánszky László / Kemény Krisztina / Mihályfyné Mazzoleni Zsuzsi** - 13. **Bobrik György** - 14. **Giménez Omarné, Mabel López / Honfiné Rajczy Katalin / Lányi Dóri / Máthé Zsuzsi** - 15. **Földesi Gyuszi** - 17. **Holecz Viki** (MO) / **Lomniczy Melinda** - 18. **Ózdy Sándor / Petőcz Éva / Zaha Ilona / Zufiurre Gladis** - 19. **Dóry Ilcsi / Fóthy Júlia** - 20. **Zombory Andrea** - 21. **Szinnyei Mária** (öo) - 22. **Farkas Cecilia / Mocskos Eduardo Tibor / Szilvassy Tamás** - 23. **Mizsey Zsuzsi / Papp Mátyás / Varga Norbert** - 24. **Benkő Cili / Giménez Gabriela / Greinerné Makarius Leila** - 25. **Balogh-Kovács Santiago / Kiss Dante** - 26. **Káli Norbert Sándor / Léder Elizabeth** (öo) / **Moránné Rebecchi Eva** - 28. **Jeszelszky Márta** (Sp.o.) - 29. **Vágóné Dító** - 30. **Fóthyné Jamiesen Móra / Luraschiné Földényi Jutka** (Ausztria)

¡Feliz cumpleaños!

IN MEMORIAM

El 11 de abril pasado, el joven deportista suizo de ascendencia húngara, **Neal Valiton, de 19 años**, participaba exitosamente en la última etapa del Campeonato Mundial 2007 de *Freeride* de Esquí, en los Alpes franceses, en Tignes. Allí le tocó saltar del pico del “Grande Balme”, y se fracturó la nuca. Falleció al instante. Esta breve noticia publicada en los periódicos y la televisión deportiva del mundo entero, ilustrada con fotos y videos, conmueve a cualquier persona sensible. Para su familia y para nosotros, sus amigos, es una tragedia.

Porque Neal es nieto de nuestros amigos Imre Solymosy y Livia Mahr e hijo de Michelle Solymosy y Patrick Valiton, suizo de nacionalidad y campeón internacional de esquí. El campeonato de “Freeride” (estilo libre en campos sin pistas superpeligrosas) se organizó este año en Kirkwood (USA) para las dos primeras etapas en el mes de marzo y la 1ª semana de abril. Allí había participado Neal, y fue el único suizo cuyos resultados



lo habilitaron para la final. Tignes, en el Valle del Iser, es el más famoso centro de campeonatos para este deporte. El fatal accidente del admirado joven fue presenciado ese día por todos los medios de la televisión, prensa deportiva y, naturalmente, sus familiares y numerosísimos *fans*. El sepelio tuvo lugar

en Ginebra.

Me siento compungida por no poder encontrar las palabras adecuadas para expresar mi sincera compasión a sus padres, hermanos, primos, abuelos y parientes. Michelle, mi joven amiga de 51 años, madre desconsolada, vive hace ya 25 años en Suiza. Volvió por unos días a Buenos Aires después del entierro, porque ella nació y



se crió aquí, entre nosotros. En medio de tanta tristeza esperaba encontrar algo en el ambiente de su infancia que pudiera tranquilizarla.

Que Dios y el tiempo le devuelvan la Paz de su espíritu. Acompañamos con nuestro pésame a la familia en duelo.

Susana Bonczos y el Periódico Húngaro de la Argentina



Concierto de Ars Hungarica en el Museo Larreta

El precioso salón del Museo Larreta fue testigo el 24 de abril pasado de un concierto muy especial con la presentación oficial del CD grabado en Buenos Aires y editado en Sopron (Hungría) por la Fundación del Museo de esa ciudad. El público muy entusiasta que colmó la sala tuvo la posibilidad de gozar de una verdadera master-class de altísimo nivel, ofrecida por dos músicos excelentes.

El CD contiene la obra completa conocida de János Wohlmuth (1643-1724), recopilada en la Biblioteca Luterana de esa ciudad por Sylvia Leidemann, quien la transcribió y la presentó como su tesis de musicología. El maestro Mario Videla, premio Konex Platino 1986 al mejor intérprete solista de la década, presidente de la Academia Bach y jurado habitual de los concursos de clave Bach de

Leipzig, interpretó tres partes de la obra de Wohlmuth para virginal, muselaar y regal. Como le es habitual, antes de cada sección Videla dio una explicación erudita sobre los instrumentos y la obra. Resultó de especial interés el regal, un instrumento de teclado con sonido parecido a la gaita, con danzas húngaras (*ungaresca*), una de ellas dedicada al príncipe de Transilvania.

En la 2ª parte Sylvia Leidemann reseñó la vida de Wohlmuth, el estilo de música de la época, además de su propio trabajo en la preparación de este material. Finalmente se escuchó desde el CD con un excepcional equipo de música la única obra orquestal sobreviviente de Wohlmuth, el *Miserere*, grabado por la Orquesta Elocuencia Barroca, Coral Hungaria y solistas vocales, bajo la dirección de Sylvia Leidemann.

Miklós Székásy

Pinceladas húngaras en BOLIVIA

Jorge Rózsa Obermayer

(Hungría, 13. 4. 1923 - Bolivia, 12. 4. 1997)



Este talentoso y peculiar artista multifacético nacido en la Cuenca de los Cárpatos de madre austriaca y padre húngaro-judío, dejó huellas en todos los que lo conocieron. Se dio el gusto y el lujo de ser pianista, arquitecto, pintor, escritor, maestro, y también incursionó en la dramaturgia y en la escenografía. Su amor por Bolivia y por **Santa Cruz**, en especial, es innegable y plasmó en sus obras temas y colores - todo lo que allí vivió y sintió...

El 24 de mayo pasado se le rindió un homenaje especial a 10 años de su partida, con una retrospectiva pictórica con cerca de 25-30 cuadros y el libro con 4 obras de teatro que escribió. (*Su hija Silvia, nuestra corresponsal en Bolivia, organizó el homenaje al que aludimos aquí. La R.*)

Después de pasar por la Escuela de Bellas Artes, de Budapest, Hungría, culminó la carrera con mención en Proyección Arquitectónica, en

1946, y obtuvo una beca para estudiar en París, en l'Ecole du Louvre. Allí conoció a Pablo Picasso y a otros grandes artistas. Llegó a Bolivia en 1952 con una misión etnográfica francesa para investigar la música de los Andes. En sus pinturas podemos admirar su fidelidad a la escuela pictórica húngara del siglo XX; siguió a los pintores Derkovits, Dési-Hüber y Bernáth, entre otros. Manejaba técnicas post-impressionistas de la Europa de los años 30.

Se casó con la cruceña Nelly Flores Arias, con quien tuvo dos hijos. Enseñó durante más de dos décadas. Primero, en la Escuela de Bellas Artes y luego en la Escuela de Artes Plásticas que creó y donde revolucionó la forma de hacer arte en Santa Cruz de la Sierra. Su enseñanza marcó un hito y explayó el horizonte de los jóvenes artistas. Sus obras se encuentran en Bolivia, Chile, Suecia, Hungría, Honduras, Italia y Francia, tanto en colecciones privadas como en galerías y museos de arte. (SKH)

“Música para todos” en el Año Kodály

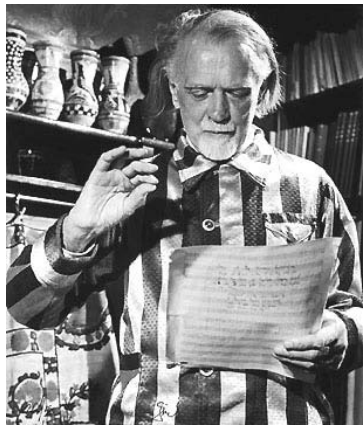
“...La música es una parte indispensable de la cultura humana universal.

Aquellos que no poseen conocimientos musicales tienen un desarrollo intelectual imperfecto. Sin música no existe hombre completo integral...”
Zoltán Kodály (1882-1967)

Natalia Cháneton-Takács (Asistente de Redacción Claves Musicales):

A Takács József, “Ota” (1926-1988)

De todas las figuras que contribuyeron al desarrollo de la pedagogía musical durante el siglo XX, Zoltán Kodály es tal vez una de las más significativas y más recordadas en el mundo. Polifacético e incansable en su labor, no contribuyó solamente a sentar las bases de una de las escuelas más efectivas y profundas de la educación musical, sino que además colaboró en la construcción de una identidad, plena de riqueza y personalidad dentro de la música húngara, en su trabajo sostenido e incesante de etnomusicólogo, recopilador, docente, crítico musical y compositor.



La labor de ambos es hoy una de las más grandes tareas de la etnomusicología mundial y es reconocida en todos los ámbitos de la música académica: en los años de investigación, llegaron a recopilar más de 100.000 melodías. El fruto de estos años de trabajo se encuentra hoy documentado en el *Corpus Musicae Popularis Hungaricae*

de 1951, una síntesis del eje paradigmático de sus investigaciones y métodos de enseñanza.

Luego de estos viajes de estudio, el carácter de las obras de Kodály se hace cada vez más personal, más intenso y de mayor identidad nacional, abarcando los géneros vocal e instrumental, aún bajo los esquemas del sistema tonal, pero sosteniendo la fortaleza de un idioma nuevo y de una incalificable belleza. De sus mejores obras se recuerdan particularmente la **ópera Hány János** (1926), las **Danzas de Galánta para orquesta** (1933), **Psalmus hungaricus** (para tenor, coro y orquesta, la obra que lo consagrara a la fama mundial *), las **Variaciones del pavo real**, la **Missa Brevis** (1945) y el **Budavári Tedeum**, sin contar su recopilación de miles de canciones, y sus incontables composiciones para coro. Muchas de estas obras fueron dirigidas por Toscanini, Mengelberg, Ansermet y Furtwängler; y él mismo las dirigió también en Inglaterra y Holanda.

A partir de los resultados de sus años de investigación y con algunos cargos docentes en la Academia de Budapest, Kodály ofreció junto a Bartók numerosos conciertos y, a la vez que proseguía con sus composiciones, gestaba también su magnánimo proyecto educativo. Entre sus alumnos, se contaron artistas como Antal Doráti (1906-1988) o Georg Solti (1912-1997).

Acaso uno de sus aportes más significativos al mundo de la música nació de este mesiánico proyecto educativo, universalizar los conocimientos musicales en Hungría, bajo un único lema: “Música para todos”. Para esto, desarrolló un sistema de educación musical orientado a las escuelas públicas, siempre manteniendo la identidad nacional en las formas musicales de raíz folklórica.

Zoltán consideraba, al igual (y más allá) que otros de sus contemporáneos, que la música era una herramienta de

fortaleza de una nación, y una fuente de riqueza espiritual. En 1947 desarrolló el llamado “plan de los 100 años”, destinado a la formación de una identidad cultural en la educación general y especialmente también a una formación coherente para los artistas y profesionales de la música y el arte. El futuro de una identidad musical consolidada se basa siempre en una educación sistemática y sostenida desde los niveles iniciales. Su sistema basado en los pilares de la voz humana y el folklore musical, alimentados por otros conceptos más específicos como el sistema del “do móvil” (o “solfeo relativo”), hicieron de su pedagogía una rica fuente de conocimientos artísticos para miles de niños y niñas, hombres y mujeres en todo el mundo.

Los últimos años del Maestro no fueron poco fértiles. En 1954 comenzó a dirigir el recientemente fundado Instituto de Investigaciones de la Música Folklórica de la Academia de Ciencias; luego fue subdirector de la Academia Húngara de Música, y a estos nombramientos se fueron sumando los cargos de Doctor *honoris causa* en numerosas universidades del mundo, más el cargo de Presidencia de la Comisión de Musicología, entre otros. A los 87 años de edad, y ya disfrutando de los frutos de su inagotable afán por la pedagogía y por la enseñanza de la música al mundo no sólo húngaro, Zoltán Kodály muere en Budapest, el 6 de marzo de 1967.

Homenajamos al Maestro, en el año Kodály, a 40 años de su fallecimiento, en la búsqueda de que nuevos maestros y músicos iluminen igual - sin juzgar métodos - el camino de una educación musical para todos.

(Agradecimiento especial de la autora a Zoltán Bács, Embajada de Hungría en Buenos Aires.)

* Esta obra será presentada en el mes de septiembre pxmo., en el Auditorio de Belgrano, por orquesta, Coral Hungaria y tenor húngaro, bajo la dirección de Sylvia Leidemann. La R.

¿Sabía usted que...?

... los directores de orquesta que dominaron el escenario musical internacional de décadas pasadas, como: **Ferenc Fricsay** en Berlín, **György Solti** en Londres, **Antal Doráti** en Dallas, Estocolmo y Washington, **István Kertész** en Roma, Colonia y Viena, **Jenő Ormándy** en Filadelfia, **Frigyes Reiner** en Chicago, **György Széll** en Cleveland, **Ervin Lukács** en Tokio, **Róbert Kinszky** y **Sándor Szenkár** en Buenos Aires, eran todos húngaros, egresados de la famosa Academia de Música Ferenc Liszt, de Budapest?

... **György Hevesy**, químico, nacido en 1885 en Budapest, en cuya Universidad estudió, se doctoró en Friburgo y trabajó en Copenhague, donde descubrió, en 1922, un nuevo elemento, el hafnio, y ganó el premio Nobel de química en 1943 por su trabajo sobre isótopos, era húngaro?

... **Péter Goldmark**, inventor (sobrino nieto del famoso compositor, Károly Goldmark), nacido en Budapest en 1906, donde empezó sus estudios, ingeniero recibido en Berlín, inventó ya como director de la CBS en Nueva York, el disco *long-play* y la televisión en colores en 1940, era húngaro?

(Compilado por Miklós Székásy)


EDULCORANTES: tal vez no sean tan seguros

Fue cuestionado el Aspartame, el edulcorante artificial usado por más de 200 millones de personas alrededor del mundo.

No obstante haber superado una gran cantidad de pruebas de seguridad, el *Aspartame*, usado mundialmente como edulcorante artificial (“Nutrasweet”) tanto en las mesas como bajo la forma de ingrediente en más de 6.000 alimentos procesados, incluyendo, entre otros, postres, gaseosas, caramelos y yogur, fue cuestionado recientemente por un estudio que si bien no arrojó resultados definitivos, sugiere que puede producir cáncer, aun en cantidades que anteriormente se consideraban inocuas. “No hay motivos para entrar en pánico (New York Times, editorial 21.2.06), pero ciertamente es una buena razón para que las autoridades competentes analicen nuevamente al tan estudiado edulcorante” (en la Argentina, donde el consumo de edulcorantes creció un 6% el último año, ¿ni se comentó el caso!).

La señal de alarma fue dada por un extenso estudio realizado sobre 1.900 ratas en la Fundación Ramazzini, de Italia, donde un grupo de estos animales, alimentados durante toda su vida con distintas dosis de *Aspartame*, desarrolló linfomas, leucemias y otros tipos de cáncer. La FDA de los EE.UU. ya solicitó a los italianos un detalle de los efectos producidos por el ensayo, rata por rata. Si bien algunos aspectos de la investigación obligan a cierta cautela, el caso sin duda exige mayores estudios. Mientras tanto, los consumidores de *Aspartame* pueden esperar a que se profundicen las investigaciones confirmando o no los resultados, o bien - si lo prefieren - cambiar para otros edulcorantes como la sucralosa, que algunos consideran más seguro.

(Gentileza del Rincón de Mausí)



EL RINCÓN DE MAUSÍ

Petit-Fours de Avellanas Con Chocolate

<p>Ingredientes</p> <p>Manteca: 200 g Sal: una pizca Azúcar impalpable (tamizada): 150 g Yema: 1 Harina 0000: 75 g + 225 g Cacao amargo, en polvo: 25 g Avellanas, peladas y picadas: 130 g</p>	<p>Preparación</p> <p>Mezclar la manteca con una pizca de sal, el azúcar impalpable tamizado, la yema y 75 g de harina. Tamizar el cacao amargo junto con los 225 g de harina e incorporarlos junto con las avellanas picadas. Formar una masa juntando todos los ingredientes. Estirar la masa así formada sobre una hoja de papel manteca enmantecado hasta lograr un espesor de 2,5 g. Llevar a la heladera por una hora. Cortar en cuadrados y colocar sobre placas forradas con papel manteca enmantecado. Cocinar en horno precalentado, moderado/suave (160°C) hasta que se sequen (de 10 a 15 minutos). Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.</p>
--	---



László Gáspár

¡Campeón Panamericano Juvenil!

Entre el 30 de abril y el 6 de mayo se desarrolló el XXII° Campeonato Panamericano Zonal Juniors y Cadet - Grand Prix - F.I.E. en las instalaciones del CeNARD con la participación de 11 países. Competieron la Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Honduras, México, Perú, Puerto Rico y Uruguay.

En Espada Masculina Juvenil, los argentinos arrasaron; con medalla de oro para **László Gáspár**, plata para **Mariano Flores** y uno de los bronce para **Tomás Aquilino**.

El otro bronce fue para el brasilero **Bernardo Schwuchow** en una final que terminó 14 a 11 para **Gáspár**.

Otro tirador del Club Hungaria que se lució fue **Guido Mulero** que trajo medalla de bronce en Sable Masculino.

¡Felicitamos a los tiradores por estos resultados!

ESGRIMA CLUB HUNGÁRIA
PJE. JUNCAL 4250, OLIVOS

* un deporte moderno *

FORMACIÓN - RECREACIÓN - COMPETENCIA DE ALTA PERFORMANCE

A partir de los 8 años - ambos sexos - florete, espada y sable

Martes, miércoles y jueves de 18 a 20.30 hs.
Sábados de 15 a 19 hs.

Maestros : Juan Gavajda - Ignacio Solari
INFORMES: Henriette Várszegi - henriette@arqa.com - Tel. 4461-3992



Compilado por Henriette Várszegi

ESEMÉNYNAPTÁR 2007. JÚNIUS - JÚLIUS

Június 3, vasárnap, 12.30 óra: A Valentín Alsina Magyar Dalkör disznótoros ebédje, Sans-Souci zenekar és a Temperley Német Klub gyermek-táncegyüttese. Belépő: \$ 25, tagoknak \$ 20, gyerekeknek \$ 10

Június 9-11: Regösök útja Chacóba

Június 9, szombat, 16 óra: Ladányi Domonkos előadása „Hogyan lehetett egy önként jelentkezőből ejtőernyős”. Utána tea. Szent László Iskola

Június 16, szombat, 18.30 óra: ZIK ösztöndíjas diákok beszámolója a magyarországi útjukról. Hungária.

Június 21, csütörtök, 19.30 óra: Kodály kiállítás megnyitása, a nagykövetség rendezésében. Coral Hungaria. Claridge Hotel, Tucumán 535, Capital 4314-7700/2020

Június 23, szombat, 17 óra: Tóth Gergely (Kalifornia) előadása a Hungáriában

Június 24, vasárnap, 12.30 óra: Szent László emlékűnnep és ebéd. Szent László Iskola. Asztalfoglalás: 4799-5044/6141 és 4783-6462

Június 25, hétfő 20 óra: Magyar és lengyel barokkzene. Museo de Arte Decorativo, Av. del Libertador 1902, Capital Federal, Tel: 4801-8248 / 4806-6054. Ars Hungarica kamarakórusa, a Lengyel Kulturális Szövetség kórusa, Rosario barokk zenekar, fúvós együttes, Hegyi Gábor magyarországi meghívott barokk trombitás, 6 vokális szólista, Nagy zeneszerzők polifonikus egyházi és világi műveiben. Beléptidj \$ 10. Jegyek elővételben a Hungáriában (Bonapartian Trixi 4799-4740) és a Mindszentynumban (Paál Magdi 4864-7570)

Június 30, szombat, 18 óra: Kiscserkész beszámoló. Hungária

Július 21, szombat, 18 óra: Koncert Auditorio San Rafael, Ramallo 2606, Buenos Aires, tel. 4702-9888 / 4704-6950. Kurtág György: József Attila verseire írt dalok, Sylvie Robert francia szoprán magyarnyelvű előadásában. A költőről bevezető spanyolnyelvű szöveget készít a ZIK és Makkos Erzsébet olvassa fel. Zongoraművek: Liszt Ferenc, Johannes Brahms, Weiner Leó, előadók Alberto Trimelíti és Julieta S. Iglesias. Beléptidj: 10 \$.

A Mindszentynum - AMKE állandó naptára

- A hónap 1. vasárnapján 17 órakor szentmise, teadélután (kivéve nov.-ben)
- A hónap 2. keddjén 19 órakor választmányi gyűlés, utána társasvacsora

A Magyar Református Egyház állandó naptára

- Minden vasárnap de. 10 órakor magyar Istentisztelet
 - A hónap 3. vasárnapján spanyolnyelvű igehirdetés, zenés áhitat, közös ebéd. Ilyenkor ifjúsági Istentisztelet is, magyarul
 - A hónap 1. szerdáján 16 órakor Bibliaóra
 - Minden 2. szerdán 11 órakor Istentisztelet az Öregotthonban
 - A hónap utolsó szombatján 17 órakor Istentisztelet a Hungária Klubban
- Az igehirdetések megtalálhatók a www.amerke.blogspot.com oldalon.

CALENDARIO DE JUNIO - JULIO 2007

ver direcciones bajo Nuestras Instituciones, en la pág. 8

Domingo, 3 de junio, 12.30 hs.: Coro Húngaro de Valentín Alsina: Almuerzo de chacinados. Orquesta Sans-Souci y grupo juvenil de baile del Club Alemán de Temperley. Entrada \$ 25, Socios \$ 20, Menores \$ 10

9-11 de junio: Conjunto Regös en la Fiesta de la Vendimia de Chaco. Cnel. Du Graty

Sábado, 9 de junio, 16 hs.: Conferencia en húngaro de Domingo Ladányi. Colegio San Ladislao

Sábado, 16 de junio, 18.30 hs.: Informe audiovisual del viaje a Hungría de los becarios del ZIK. Club Hungaria

Jueves, 21 de junio, 19.30 hs.: Inauguración de la Exposición Kodály. Hotel Claridge, Tucumán 535, Capital. Organiza Embajada de Hungría. Actúa Coral Hungaria

Sábado, 23 de junio, 17 hs.: Conferencia de Gergely Tóth (USA), en húngaro. Hungaria

Domingo, 24 de junio, 12.30 hs.: Homenaje a San Ladislao. Almuerzo. Colegio San Ladislao

Lunes, 25 de junio, 20 hs.: Barroco musical en Polonia y Hungría. Museo de Arte Decorativo, Av. Del Libertador 1902, Capital Federal, Tel: 4801-8248 / 4806-6054. Coro de cámara de Ars Hungarica, Coro de la Asociación Cultural Polaca, Orquesta Barroca del Rosario y ensamble de vientos, Gábor Hegyi (Hungría) trompeta barroca, artista invitado, 6 solistas vocales, en obras sacras polifónicas y profanas de grandes maestros. Dirección general Sylvia Leidemann. Entrada \$ 10. Compra anticipada: Hungaria (Trixi Bonapartian 4799-4740), Mindszentynum (Magdi Paál 4864-7570).

Sábado, 30 de junio, 18 hs.: Audiovisual del campamento de lobatos. Club Hungaria

Sábado, 21 de julio, 18 horas: Auditorio San Rafael, Ramallo 2606, Buenos Aires, Tel. 4702-9888 / 4704-6950. **Concierto:** György Kurtág: Canciones sobre textos de Attila József, interpretadas en húngaro por la soprano francesa Sylvie Robert. Introducción del poeta en castellano, con texto preparado por el Círculo Juvenil Zrínyi (ZIK) y presentado por Elizabeth Makkos. Obras para piano de Ferenc Liszt, Johannes Brahms y Leó Weiner. Intérpretes Alberto Trimelíti y Julieta S. Iglesias. Bono contribución: \$ 10



www.arshungarica.com.ar

Cuba 2445 - C1428DHR Buenos Aires, Argentina
Tel.: (54-11) 4785-6388 / 4782-9165 - Fax: (54-11) 4788-3226
sylvialeidemann@fibertel.com.ar szekasym@gmail.com

Embajada de la República de Hungría

11 de Septiembre 839, (1426) Bs. As.
Embajador: Mátyás Józsa
Tel.: 4778-3130 Fax: 4777-1054
secretaria@embhungria.com.ar
secretarg@embhungria.com.ar
Cónsul : Dr. Zoltán Bács
Atención: martes y jueves, de 10 a 13 hs.
Turnos al 4778-3734 (Sra. Isabel)
consul@embhungria.com.ar
www.mfa.gov.hu/emb/buenosaires

¡Aprenda idiomas! húngaro e inglés

María M. de Benedek: 4799-2527 - mbenedek@arnet.com.ar
húngaro y castellano
Susana B. de Lajtaváry: 4790-7081 - sbenedek@fibertel.com.ar
Dora Miskolczy: 15-4569-2050
4706-1598 teodorami7@yahoo.com.ar

HUNGRÍA EN LA RADIO:

Jueves 12 a 13 hs.:
Música Húngara
Radio Nacional Clásica
FM 96.7 Mhz.
Tel.: 4999-0967
Coordina Ars Hungarica

Jueves 21 a 22 hs.:
„HUNGRÍA CERCA”
FM 88 (88.7 Mhz)
Tels. 4837-9205 y 4797-9293
SusanaBenedek@yahoo.com.ar
www.fm887.com.ar

Sábados 12.30 a 13 hs.:
AUDICIÓN HÚNGARA
AM-860 RADIO DIGITAL
www.digital860.com.ar



El Círculo Juvenil Zrínyi espera los sábados a todos los niños descendientes de húngaros.
Informes:
Anni Beis 4624-4461



KALPAKIAN

VIAMONTE 777 - Buenos Aires
PLAZA DEL PILAR
Pueyrredón 2501 locales 13 y 14
Buenos Aires

PATIO BULLRICH
Posadas 1245 locales 2035-2036
Buenos Aires

UNICENTER
Panamericana y Paraná
local 3124 - Martínez

Háziszöttek magyar szőnyegek eladók

Se venden alfombras húngaras hechas en telar.
4747-4937

G-FOTO fotógrafo

reuniones, fiestas, casamientos, curso de fotografía. Gregorio
4796-1392
15-5726-1192
info@gfoto.org
www.gfoto.org



ASSIST-CARD

Lejos... la mejor compañía

Suipacha 1111 - 1008 Buenos Aires, Argentina • Tel.: (011) 5555-2000 Fax: (011) 5555-2010 • www.assist-card.com

Dra. Gabriela Szegödi

Abogada
Estudio 4581- 8895
15-5026-4512

ERDÉLYI

Venta y Alquiler de Propiedades
4229-8433
4205-1173

PLAYLAND PARK

Centro de entretenimiento familiar - cumpleaños
Av. Cabildo 2475 - Capital
Arribeños y Monroe - Capital
(Superm. Norte 1° P.) 4511-2087



BIBLIOTECA HÚNGARA en el Club Hungaria
(Pasaje Juncal 4250, 1° P., Olivos. Tel.: 4799-8437)
Horario de atención al público: los viernes de 19 a 21 hs.
Para concertar otros horarios:
4798-2596 - haynal@fibertel.com.ar

CIERRE DE NUESTRA EDICIÓN CONJUNTA DE JULIO y AGOSTO:
18 de JUNIO

(fecha tope de la Redacción para recibir material y/o datos a publicar) Tel. fax: 4711-1242 amagyarhirlap@yahoo.com



VA CON VOS. SIEMPRE.

**CLUB HUNGÁRIA**

Pje. Juncal 4250, (1636) Olivos
4799-8437 4711-0144

PRESIDENTE: MARTIN ZÓLDI - mzoldi@dls-argentina.com.ar
Reuniones de la Comisión Directiva: Días miércoles 21 a 22.30 hs.
Secretaría: Sr. Gustavo: Martes a sábados 18 a 21.30 hs. Domingo 12.30 a 16 hs.

**Restaurante CLUB HUNGÁRIA**

Pasaje Juncal 4250, Olivos
Concesionario R. Omar Giménez
Abierto todas las noches excepto lunes. Sábados y domingos almuerzo y cena.
Reservas al: 4799-8437 y 4711-0144

Para suscripciones y publicidades infórmese en ↴

Argentíai MAGYAR HÍRLAP

Periódico húngaro de la Argentina

Directora: Susana Kesserú de Haynal

Administración: Trixi Graul de Bonapartian

Luis Monteverde 3132 - (1636) Olivos - Buenos Aires

Tel./Fax: (54-11) 4711-1242 amagyarhirlap@yahoo.com

<http://epa.oszk.hu/amh>

www.hhrf.org/amh

www.lamoszsz.hu/amh

EN ARTES CULINARIAS,

MAUSI SEBESS

Av. Maipú 594 Vte. López, Bs. As. Tel: 4791-4355 y rotativas