

Comida

En general como en casa. **De desayuno** generalmente como unas rebanadas de **pan**, unas **tostadas** o **panecillos** con **mantequilla**, **jamón**, **chorizo** o **salchichón** y **queso**, claro, con alguna **verdura**: **pimientos**, **tomates**, **pepinos** o **rábanos**; y bebo **café con leche** o **té**, a veces **cacao**. Me gusta empezar el día con un desayuno fuerte, así puedo estudiar hasta la tarde sin tener hambre. Cuando no tengo clases por la tarde, tomo el **almuerzo** en casa. Aunque mi madre trabaja, siempre **prepara** una buena **comida** los fines de semana, y entre semana también **cocina** cada dos días. Así, si estoy en casa a mediodía, sólo necesito **calentar** lo preparado, y si no tomo nada **caliente** a mediodía, por la noche me espera una buena **cena**. Si mi madre no cocinara, tendría que comer en el **comedor de la universidad**, lo que no me gustaría nada. Por una parte, no me gustan los **restaurantes de autoservicio**. La limpieza de los **platos**, **cubiertos (cucharas, tenedores, cuchillos)**, **vasos** y **bandejas** de plástico deja mucho que desear; los **platos** a menudo están fríos al ser servidos y son **insípidos**, por lo menos en comparación con lo preparado en casa. Por la otra, los precios son muy altos. Por eso, cuando no puedo regresar a casa a mediodía, voy a un bar de la universidad y como un **bocadillo** o algún **dulce**, por ejemplo un **trozo de pastel**, con un vaso de **refresco**. Así nunca gasto más de unos ochenta forintos. En cuanto a la cena, si a mediodía he comido en casa, por la noche vuelvo a comer algo **frío**, lo mismo que por la mañana, sólo menos. Pero si durante el día no he tomado ningún **plato caliente**, como lo preparado por mi madre.

Mi madre cocina muy bien, según mi padre y mi hermano mayor, demasiado bien. Debido a lo **sabrosos** que son los platos preparados por ella, a menudo comemos más de la cuenta. Aunque creo que nuestra **alimentación** es bastante **sana**. Comemos muchas **verduras**, **ensaladas** y **frutas**, bastante **arroz** y **pastas** –los italianos dicen que las pastas y el **aceite de oliva** constituyen el secreto de la alimentación sana– y la carne la alternamos con el pollo y el pescado. Sin embargo, debo reconocer que mis platos favoritos: los **pimientos rellenos** y el **estofado de cerdo con ñoquis** y, por supuesto, las **albóndigas de requesón** de mi madre, no son precisamente platos recomendados por los especialistas en nutrición.

Aunque los húngaros y los españoles se parecen por su afición a la buena mesa, podemos encontrar considerables diferencias entre las dos cocinas. Los españoles comen menos **carne de cerdo** y más **carne de vaca**, **pescado** y **mariscos** que nosotros. Estos últimos: diferentes tipos de **cangrejos**, **pulpos**, etc. prácticamente no tienen ningún papel en la cocina húngara. En España todo el mundo prepara los platos con **aceite de oliva**, mientras que en Hungría sigue desempeñando un papel importante la **manteca de cerdo**, y los **aceites** usados son los **de girasol** y **colza**. La cocina española prefiere el **arroz** a las **patatas**, no conoce la **crema agria** y usa menos el **pimentón**. También es muy característica de los españoles la gran variedad de **verduras** que consumen principalmente en forma de **ensaladas**.

Entre los platos típicos de Hungría cabe mencionar el **gulash**, una especie de sopa preparada a base de carne de vaca o de cerdo y patatas, y **aderezada** con pimentón y cebolla; la **col rellena**, que es preparada envolviendo en las hojas de la **col fermentada** albóndigas preparadas a base de **carne** de cerdo **picada**, tocino, arroz y huevo, que se sirve rociado con **crema de leche agria**; la **sopa de pescado de Szeged**, preparada a base de diferentes pescados frescos y **sazonada** con cebolla y mucho pimentón, el **pollo estofado al pimentón**: preparado a base de carne de pollo con pimentón dulce, cebolla y crema de leche agria, servido acompañado de ñoquis y ensalada de lechuga o pepinos; la **pasta de requesón**, una especie de pasta cocida mezclada con requesón, añadiéndole tocino frito.

Al hablar de la cocina española hay que mencionar la **paella**, un plato de arroz preparado con pollo, carne o mariscos, según la región, tomate, ajo y otros ingredientes; el **cocido**, una clase de sopa de carne preparada a base de gran variedad de ingredientes: carne de ternera o buey, gallina, tocino, chorizo, morcilla, jamón, **garbanzos**, patatas, zanahoria, col, cebolla, **apio**, huevo y varias **especias**; el **gazpacho**, una clase de sopa fría, que se prepara a base de diferentes vegetales: tomate, pimiento, pepino, cebolla, ajo, pero todo **crudo**; o el **turrón**, el típico dulce de Navidad, preparado a base de **almendras**, **avellanas**, **nueces tostadas** y miel.

Rabo de toro guisado: (Ingredientes para 4 ó 6 personas: 1 rabo de toro, 1 tomate grande, 1 hueso de jamón, vinagre, patatas, caldo de carne, 1 cebolla, ajo, 1 **guindilla**, pimentón, aceite, sal)

Preparación: El rabo de toro, troceado, se pone en una cazuela con un poco de aceite, el tomate y la cebolla pelados y cortados en cuatro partes, el hueso de jamón, cuatro dientes de ajo picados, la guindilla, un poco de pimentón, un chorro de vinagre y sal al gusto. Se rehoga hasta que se consuma todo el líquido y el aceite comience a freír. En este punto, se añade medio litro de caldo de carne y se cuece por espacio de una hora y media. Por último, se retiran el hueso y la guindilla y se sirve caliente acompañado de patatas asadas.

Reparaciones y servicios

La **cantidad**, la **calidad** y el precio de los diferentes **servicios** que se le ofrecen al **vecindario** de un barrio, contribuyen en gran medida a la aceptación y popularidad de los mismos. Si se pasa revista a los diferentes servicios existentes, en orden de importancia, se encuentran en los primeros lugares **los de carácter sanitario y cultural (asistencia médica, educación, etc.)**, los **servicios públicos (transporte público, correos, bancos, etc.)** y la venta de los **artículos de primera necesidad (comestibles, ropa, etc.)**. Pero, además de éstos, se tiene a la disposición una amplísima gama de los más diferentes servicios, desde los **establecimientos de hostelería**, pasando por los relacionados con el hogar y **los artículos de consumo duradero** hasta los **servicios especiales** como son el de **canguros, organización de fiestas y banquetes, detectives privados**, etc. Veamos unos pocos servicios de los muchos que existen.

En una llamada "**sociedad de consumo**", por medio de la omnipresente **publicidad** se trata de imponer el criterio de que **los artículos de consumo duradero** se llaman así porque duran por toda la vida. En realidad, aun cuando esto no se ponga nunca de relieve, no se debe pensar en la vida del consumidor, sino en la **vida útil** del artículo mismo, lo que quiere decir que cuando se estropea hay que echarlo a la basura y comprar otro nuevo, más moderno, más bello, "más duradero", etc. Sin embargo, en la vida real la gente de la calle se ve forzada a buscar soluciones menos costosas, aunque éstas no estén "al nivel de nuestra época". De ahí que sobrevivan los diferentes **servicios de asistencia técnica y talleres de reparación**.

Por supuesto, antes de **hacer arreglar** un aparato, hay que **adquirirlo** (y **estropearlo** o esperar que se **estropee** por sí solo). Por ejemplo, si uno quiere comprar un **aparato electroacústico (radio, magnetófono, radiocasete, tocadiscos, equipo Hi-Fi u otro)**, un **televisor** o **vídeo**, puede elegir entre una serie de **tiendas especializadas** y los **departamentos de imagen y sonido** de los **grandes almacenes**. Antes de comprarlo, naturalmente hay que **probar** el equipo en la tienda. Además, si aún no han pasado más de tres días desde comprarlo cuando se descubra algún **defectuoso** en el mismo, en la mayoría de los casos nos lo cambian sin ningún trámite especial. Claro, para poder hacerlo necesitamos guardar cuidadosamente el **certificado de garantía**, debidamente relleno en el momento de efectuarse la compra del equipo, y la **factura de compra**, documentos que serán indispensables también mientras dure la garantía para que se nos **repare** el equipo gratis. Lo malo es que en la mayoría de los casos no hay ningún problema con él mientras dure la garantía, pero una vez vencida ésta, **se nos rompe** enseguida. De todos modos, es conveniente llevar los aparatos rotos siempre al mismo **taller de reparaciones** o llamar al mismo **mecánico** o **electricista**. Es igual el caso de los **electrodomésticos (frigorífico, lavadora, aspiradora, etc.)**. Además de los electrodomésticos, disponemos de una serie de **servicios** que nos hacen más fácil el trabajo doméstico. Por ejemplo, las **lavanderías** y las **tintorerías**, las primeras para **lavar y planchar la ropa**, la **mantelería** o la **ropa de cama**, y las últimas para **teñir** o **lavar en seco las prendas de vestir**, así como los **textiles del hogar (cortinas, alfombras, etc.)**.

Otro tipo de servicios nos ofrecen las **peluquerías**. Si uno tiene el pelo demasiado largo, quiere cambiar de **color de pelo** o de **peinado**, lo más fácil, aunque no lo más barato, es dirigirse a una **peluquería de señores, señoras o niños**. Claro, antes de ir a la peluquería, es conveniente **pedir hora** para no tener que esperar mucho. Un hombre, por ejemplo, necesita un **corte de pelo**, un **afeitado**, un **lavado de cabeza**. Una señora, por su parte, se hace **cortar, lavar y marcar el pelo**, o pide una **permanente**, un **peinado diferente**, pero también puede hacerse **teñir el pelo** de castaño, de rubio, de rojo o de cualquier otro color. En las peluquerías de señoras, así como en los **salones de belleza**, se ofrecen otros servicios también, como es, por ejemplo, la **manicura**.

Si necesitamos una foto de buena calidad, lo mejor es dirigirse a un **fotógrafo**. Pero si queremos sólo unas **fotos de carnet** o **de pasaporte**, no hace falta ir al fotógrafo, en las grandes ciudades se encuentran a cada paso **fotomaton**es que nos hacen las fotos sin demora. Cuando deseamos hacer **revelar una película (en color o en blanco y negro)** o hacer **copias** o **ampliaciones** de nuestras fotos, nos dirigimos a un **laboratorio fotográfico**, que a menudo es un servicio de las **ópticas, establecimientos comerciales** que sirven fundamentalmente para vender **equipos y artículos fotográficos (cámara, teleobjetivos, ampliador, fotocopiadora, proyector de diapositivas, rollos de películas, casetes, papeles fotográficos y materiales de laboratorio fotográfico, etc.)**, así como otros artículos relacionados con esta esfera, como **barómetros, brújulas, microscopios, lentes de aumento, gemelos, etc.**). No se debe olvidar que es en las ópticas donde se hacen, se venden y se reparan también las **gafas, anteojos y lentillas** de todo tipo. En una óptica se nos hace el **anteojos** prescrito por el **oftalmólogo**, se nos arregla la **montura** rota de los anteojos, se venden **gafas de sol**, se venden **lentillas blandas o duras**; y se despachan todos los materiales y utensilios relacionados con los mismos.

Ocio y cultura

Por desgracia, últimamente dispongo de muy poco **tiempo libre**. Mis horas de ocio prefiero dedicarlas a estar junto con los amigos, **practicar deportes**, **escuchar música**, **leer** o **ir al cine**. A veces voy a **conciertos** y **recitales** y, muy de vez en cuando, al **teatro** también.

No es que no me guste el teatro, pero, como mucha gente, yo también voy más a menudo al cine. Por una parte, las **entradas de cine** son mucho más baratas, por la otra, a un cine puede ir uno a cualquier hora, mientras que todas las **funciones de teatro** empiezan a una hora fija. Antes, cuando iba al instituto, y vivía en Veszprém, iba al teatro más a menudo, ya que **estaba abonado al teatro** de la ciudad. Junto con unos amigos del instituto, veía una **obra** cada mes. Una de las ventajas del **abono** era que, gracias al **repertorio** normal de un teatro de provincias, veíamos obras de diferentes **géneros: tragedias clásicas, dramas sociales modernos, comedias, óperas, operetas, ballets, musicales**, etc. Generalmente me gustaban todos los géneros excepto las operetas, sin embargo, prefería los musicales. Ahora, aparte de los musicales, este género sigue siendo mi favorito, lo que me interesa más son las **representaciones** de los llamados “**teatros experimentales**”, aunque me parece que hay muy grandes diferencias de calidad entre los diferentes **conjuntos**.

En cuanto al cine, me gustan las buenas **policíacas** y las **comedias**; en general, no voy al cine para **instruirme** sino para **divertirme**. A pesar de esto, sin mirar el **género**, no suelo perderme los **estrenos** de las **películas** de los mejores **directores** y los **actores** y **actrices** más conocidos. La última vez, por ejemplo, vi una película de Tony Richardson: Las cosas que nunca mueren (Blue sky), con Jessica Lange, **ganadora del Oscar de Mejor Actriz Principal**. La vi con mis amigos anoche mismo en el cine Planeta. Habíamos quedado a las ocho menos diez en el **vestíbulo** del cine. Cuando llegué a las ocho menos cuarto, vi una larga **cola** ante la **taquilla**. Afortunadamente, nosotros habíamos **sacado las entradas con antelación**, así no necesitábamos **hacer cola**. Además, teníamos unas **localidades** muy buenas, en el **centro** de la **fila** diez del **patio de butacas**. Mientras esperaba a mis amigos, tomé una naranjada en el bar. Cuando nos reunimos todos, nos dirigimos a la entrada de la **sala**. Después de entregarle nuestras entradas a la **acomodadora**, buscamos nuestros **asientos** y nos sentamos. A los pocos minutos **se apagaron las luces** y empezó un **documental sobre naturaleza**. Me gusta ir a este cine, porque, además del **largometraje**, siempre **ponen** algún **documental** u otro tipo de **cortometraje** interesante. En cuanto a la película misma, no fue del todo mala, aunque no me gustó mucho. Ni siquiera la **actuación** de los **protagonistas** me convenció. Pero los demás salieron del cine muy contentos. Qué le vamos a hacer: **sobre gustos no hay nada escrito**.

Aunque no **entiendo** mucho **de** música, particularmente de **música clásica**, me gusta escucharla. En casa tengo un **tocadiscos** muy bueno con un montón de **discos**. Voy bastante a menudo a **conciertos** también. Claro, no a **conciertos sinfónicos**, sino a los de **música pop**. Sin embargo, a veces asisto a algún **recital** de **cantantes** o **músicos** de otros géneros también.

Antes, cuando sólo podía elegir entre las dos **cadena**s húngaras, yo veía muy poco la televisión. Lo único que me interesaba eran las **retransmisiones deportivas**, ante todo las de los grandes eventos internacionales, Juegos Olímpicos, campeonatos mundiales, etc. y a veces las **noticias**. Además, por no tener otra cosa que hacer, a veces veía alguna película policíaca. Pero ahora, gracias a las cadenas extranjeras accesibles **vía satélite**, todo está cambiado. Empecé viendo los programas de las televisiones **de habla inglesa** y francesa sólo para practicar estos idiomas. Pero desde que los entiendo bastante bien, me interesa también el contenido de varios programas: **entrevistas** y **debates** sobre temas culturales, sociales y hasta políticos, **concursos** y otros. Y tengo que decir que uno de los principales **atractivos** de estos programas es la personalidad y el alto nivel profesional de sus **presentadores**, que me parecen mucho mejores que la mayoría de sus colegas húngaros.

Me gusta la **literatura** y antes leía mucho y casi de todo. Mas últimamente ya no me da el tiempo para semejante lujo; además, los libros son tan caros, que no me alcanza el dinero para comprar muchos. Pero, afortunadamente, en nuestra familia es una tradición regalar libros por Navidad, por el cumpleaños y por cualquier otro motivo. Así cada año recibo, como mínimo, una docena de libros: **novelas**, **libros de cuentos** y hasta **de poemas**. Además, como mis padres y mi hermana conocen mis **preferencias** y yo, por mi parte, puedo tener plena confianza en el **gusto** de ellos, siempre recibo libros muy buenos. Es una lástima que, por falta de tiempo, varios de ellos lleven meses y hasta años en mi estantería esperando por su turno. ¡Ojalá pueda leerlos algún día!

En fin de cuentas, no entiendo a los que a veces se quejan de estar aburridos, ya que esto quiere decir que tienen demasiado tiempo libre y no saben a qué dedicarlo. Yo, por mi parte, no tendría este problema aunque tuviera diez veces más tiempo libre que ahora.

Hungría

Hungría está situada en **Europa Central**, en medio de la **Cuenca de los Cárpatos**. Tiene una **superficie** de unos 93 mil km² y una **población** de 10 millones y medio de **habitantes**. El país está **dividido** en dos grandes partes por el Danubio. **Al oeste** del río se extiende el **Transdanubio** y **al este** de él, la **Gran Llanura**. Al norte de la **Llanura** se encuentra una **zona montañosa**, aquí está el punto más alto del país, el **pico Kékes**, en el **monte Mátra**, con una **altura** de 1015 metros **sobre el nivel del mar**.

Hungría se encuentra en la **zona templada** y su **clima** es **continental** debido a su distancia de los mares. El invierno es frío y el verano seco y caluroso. La **temperatura media** es de unos 10 **grados centígrados**.

Los húngaros, un **pueblo fino-ugrio**, procedentes de las zonas orientales del continente, se **establecieron** en esta área a fines del **siglo IX** y **fundaron** aquí un **Estado**. Durante su historia, Hungría fue el escenario de numerosas **invasiones extranjeras** y **guerras**. Cabe **destacar** entre ellas **la invasión de los tártaros** en el siglo XIII., **el dominio turco** en los siglos XVI y XVII, las **guerras de independencia** contra Austria a comienzos del siglo XVIII y a mediados del siglo pasado, respectivamente, así como las dos **guerras mundiales** de nuestro siglo. Hungría, después de 45 años de la supuesta “construcción del **socialismo**”, en los años noventa pasó por una fase de transición a la llamada “**economía de mercado**”, es decir, al **capitalismo**, y actualmente está buscando su plena adhesión a la **Unión Europea**.

Budapest, la capital, está situada **a orillas del Danubio** casi en el centro del país. Es una gran ciudad con unos dos millones de habitantes. Las dos partes de la ciudad, Buda y Pest, están unidas por nueve puentes. Budapest es el centro del país desde todos los puntos de vista. No tan sólo es el centro administrativo del país, sino al mismo tiempo se puede considerar el **centro económico, comercial, científico, cultural, deportivo**, etc. En realidad, **desempeña** en la vida de Hungría **un papel** exagerado, pero serán necesarios muchos años para cambiar esta situación, si se puede cambiar alguna vez.

Si un turista pasa un solo día en Budapest, lo mejor es que suba primero al **barrio del Castillo**. Desde el **Bastión de los Pescadores** se abarca con la vista toda la **ribera de Pest**, desde el edificio del **Parlamento** hasta el de la **Universidad de Ciencias Económicas**. Luego se puede visitar **la Iglesia Matías**, así como dar un paseo por las callejuelas del barrio. Otra parte interesante de la ciudad cuya visita no requiere una estancia más larga, es el centro de Pest, la calle Váci, una bonita **calle peatonal**, la plaza Vörösmarty, así como el paseo en la orilla del río, desde donde se ofrece una maravillosa **vista** con el **Puente de las Cadenas**, el Castillo con el Bastión de los Pescadores y la torre de la Iglesia Matías, el **Monte Gellért** con la **Ciudadela** y el **Monumento a la Libertad**.

Otras dos curiosidades de la capital, dignas de ser visitadas por cualquier turista, son **la Isla Margarita** y el **Parque Municipal**. La Isla Margarita, unida a Buda y Pest por el puente Árpád al norte y el puente Margarita al sur, tiene 2.500 metros de largo por 500 metros de ancho, y es un enorme parque en el corazón mismo de la ciudad, con piscinas, campos deportivos, dos hoteles elegantes, un teatro, un cine al aire libre y un minizoo. En la isla está prohibido el tráfico de automóviles, lo que hace que el aire esté mucho menos contaminado que en la ciudad. El Parque Municipal, que es el parque más amplio de la capital con **una extensión** de 1 km², se extiende detrás de la **Plaza de los Héroes**. Aquí se encuentran toda una serie de **establecimientos culturales y recreativos**: el **Museo de Bellas Artes**, el **Parque Zoológico**, el **Parque de Atracciones** de la capital, un circo, los **baños Széchenyi**, etc. Inmediatamente detrás de la Plaza de los Héroes se halla un **estanque** donde en verano se puede remar y en invierno patinar sobre hielo. Otra curiosidad del parque es el **Castillo de Vajdahunyad**, construido a fines del siglo pasado para presentar los diferentes estilos de la historia de la arquitectura húngara.

Budapest es rica en museos muy interesantes. Entre ellos destacan el **Museo Nacional**, el **Museo de Bellas Artes**, la **Galería Nacional Húngara**, el **Museo Etnográfico**, el **Museo de Artes Menores** y el **Museo Histórico de Budapest**. Pero no tiene menos interés para el visitante tampoco Aquincum, un conjunto de **ruinas romanas**, con un museo y los restos de un **anfiteatro**, junto a la estación del mismo nombre del **tren de cercanías** que parte de la plaza Batthyány.

Además de la capital, hay en Hungría muchos otros lugares interesantes. Uno de los principales centros turísticos es el **lago Balatón**, el más grande de Europa Central, que es una **estación veraniega** muy popular tanto entre los húngaros como entre los habitantes de los países vecinos.

Al final, veamos unas de las ciudades de provincia más interesantes. Pécs, al sur del país, es una hermosa ciudad antigua con universidad, muchos monumentos, entre ellos una **mezquita** y un **minarete** turcos. Esztergom, una pequeña ciudad en el **Recodo del Danubio**, antigua **sede de los reyes** húngaros, donde se encuentra la catedral más grande del país y varios museos muy interesantes; Eger, una ciudad al nordeste de Budapest, famoso por su lucha contra los turcos y el vino tinto llamado **sangre de toro**.