



Węgry - królestwo czardasza

2013-04-25

Atuty tego śródlądowego, środkowoeuropejskiego państwa - takie jak np. gorące źródła, ponad 1000 gatunków papryki, czy jezioro Balaton, będące jednym z największych słodkowodnych akwenów w Europie - znane były już starożytnym Rzymianom! Poznajcie Węgry z Krakowem Otwartym na Świat!

Obszar państwa węgierskiego o powierzchni nieco ponad 93 tys. km², podzielony jest na komitaty (19), które dzielą się z kolei na powiaty (168), a te - na gminy (214). Rangę równą powiatom mają miasta na prawach komitatu (obecnie 23), a szczególny status (równy komitatowi) ma stołeczny Budapeszt.

W starożytności tereny dzisiejszych Węgier były rzymską prowincją (Panonia). Państwo węgierskie powstało w X - XI wieku. Pod koniec tysiąclecia, za panowania księcia Gejzy Węgry przyjęły chrzest, jednak dalszy rozwój państwa został powstrzymany przez najazdy Turków. Po klęsce wojsk tureckich pod Wiedniem, rozbity wewnętrznie kraj objęli w swe władanie Habsburgowie. Węgry stały się w tym okresie krajem wielonarodowym. Po I wojnie światowej, na skutek obalenia władzy Habsburgów i rozpadu monarchii austro-węgierskiej, Węgry utraciły większą część terytorium i obywateli. Ostatecznie doprowadziło to do wzrostu nastrojów nacjonalistycznych i przychylności faszystowskiemu Niemcom i Włochom, po których stronie Węgrzy opowiedzieli się w czasie II wojny światowej. W 1945 r., po opanowaniu kraju przez wojska radzieckie, Węgry znalazły się w strefie wpływów ZSRR. Pierwsze wolne wybory odbyły się na Węgrzech w 1990 r. Od 1999 r. Węgry są członkiem NATO, zaś od 2004 r. - Unii Europejskiej.

Węgrzy są w Europie narodem o tyle nietypowym, że przez długi czas nieznane było ich pochodzenie; oni sami chętnie widzieli swych przodków w Hunach. W rzeczywistości pra-Węgrzy, tak jak przodkowie Finów, Estończyków oraz innych ludów ugrofińskich, wywodzą się z północnej Azji. Mimo, że po osiedleniu się nad Dunajem i Cisą szybko przyjęli wzorce zachodnioeuropejskiej kultury (byli wręcz określani jako „wschodni bastion Europy!“), zachowali oni wiele ze swej odrębności.

Brzmienia powszechnie uważane za ludową muzykę węgierską, jak rozstawiony na świecie czardasz, w rzeczywistości mają pochodzenie cygańskie. Tego rodzaju muzyka taneczna powstała z połączenia ludowej muzyki Romów i muzyki miast. Ta grupa etniczna przybywała na teren Węgier od XV wieku i jak żadna inna wpłynęła na życie muzyczne kraju. Dzięki Węgom i tutejszym kompozytorom muzyka cygańska stała się sławna na całym świecie.

Ceniona i charakterystyczna jest kuchnia węgierska. Węgierskie słowo gulyás - gulasz weszło do słowników wielu języków europejskich. Jada się go na ostro z papryką. Inną tradycyjną potrawą węgierską jest halászlé czyli zupa rybna, zaś sami Węgrzy za swoje ulubione danie uznają rosół z indyka à la Újházy (rosół złamany przez pomidorowy przecier, paprykę i grzyby). Do posiłków pija się wino, których na Węgrzech jest szeroki wybór. Tradycyjnie w Polsce mianem węgryzna określano słodkie, białe wino z Tokaju. Światową popularność zdobyło także czerwone wytrawne wino Egri Bikavér („bycza krew“), produkowane w rejonie Egeru oraz złocistożółte Gyöngyös-Bor ze stoków gór Mátra.



**Magiczny
Kraków**

Węgry mają jedno z największych w Europie (po Islandii) zasoby powierzchniowych wód termalnych. Pod ziemią ukryte są ogromne ilości gorącej wody, która ma właściwości lecznicze. Tamtejsze wody termalne wykorzystywali już Rzymianie. Archeolodzy odkryli na Węgrzech 21 miejsc, w których władcy starożytnego świata zażywali ciepłych kąpeli. Jedno z nich - Aquincum - znajdowało się w pobliżu Budapesztu. Do dzisiaj na przedmieściach stolicy widać zarysy murów rzymskich budowli. W sumie na Węgrzech znajduje się ponad 1300 kąpielisk termalnych (tylko stolica może poszczycić się aż 123 ujęciami ciepłej źródlanej wody i 50 kąpieliskami).

Poznajcie Węgry bliżej z Krakowem Otwartym na Świat! Zapraszamy do lektury naszych „węgierskich” artykułów:

[Sándor Petőfi - węgierski wieszcz, rewolucjonista i bohater narodowy](#)

[Komary i biotechnologia, czyli co nowego w Budapeszcie?](#)