



Budapestre vonatkozó újságcikk

Osztályozás

708

Szerző:

Cím: *I problemi e il Museo della Terra*Forrás: *Gazzetta di Venezia**Venezia 1934 sept. 14.*

(Hely)

(Idő)

(Köt. v. füz.)

(Oldal)

Hely

Herőgárd-Múzeum

Idő

"1934"

Személy

He

383/1064/17 1934

VITA UNGHERESE

I problemi e il Museo della Terra

Vita e glorie della puszta di Bugac

BUDAPEST, settembre

L'uomo è parte integrante della madre-terra: ne è la creatura eletta e ne è l'usufruttuario. Ad onta della radio e dei voli stratosferici, l'uomo subisce sempre e dappertutto il fascino della madre-terra. E' quindi strano quanto poco l'uomo conosca la polvere dalla quale fu creato ed in cui un giorno dovrà tornare. L'uomo delle città distingue appena il grano dall'orzo, e l'uomo dei villaggi ignora quasi sempre il processo chimico che i suoi prodotti attraversano dalla semina alla vendita.

Il Museo dell'agricoltura

L'Ungheria che è uno dei paesi agrari più tipici d'Europa, ha deciso circa 40 anni fa di studiare museologicamente la vita della madre-terra, la carriera dei prodotti della terra, di studiare i dati della simbiosi tra uomo e terra. Il Museo di Agricoltura di Budapest — un vero modello del genere, studiato e copiato sia in Europa che fuori d'Europa —, in seguito alla rivoluzione agraria che, sorta in America, ha sconvolto l'economia rurale di tutto il mondo, — ha dovuto dare nuova sistemazione alle sue raccolte. La riordinazione del materiale è oramai finita, ed ora il Museo, con le sue raccolte eminentemente istruttive ed alla portata degli agricoltori più semplici, è nuovamente a disposizione del pubblico.

Il gruppo di edifici che costituiscono la sede del Museo, offre già in se stesso una visione architettonica di alto valore: gli stili del nostro millennio, dal romanico al rococò, sono stati fusi dall'architetto in una armonia architettonica senza pari.

Le raccolte del Museo ci presentano l'agricoltura tanto nel suo sviluppo storico, quanto secondo le singole fasi della produzione e della valorizzazione dei suoi prodotti. Vi è rappresentata e studiata, nei rapporti con l'agricoltura, la geologia e la meteorologia. Il visitatore potrà seguire l'interessante processo della produzione del nitrogene dall'aria, processo che è di capitale importanza per la fabbricazione dei concimi artificiali. Stretti sono i vincoli che legano alla madre-terra lo sterratore ungherese — chiamato « kubikus » —, noto ed apprezzato in Europa per la sua intelligenza e per la sua capacità di lavoro: 10-14 metri cubi di terra al giorno.

Industrie e macchine agricole

Nel Museo d'Agricoltura occupano un posto d'onore sia lo sterratore sia il pastore ungherese con le sue antiche tradizioni e con i suoi millenari usi e costumi. Tra i prodotti dell'agricoltura ungherese ricorderemo qui unicamente lo zucchero ungherese che viene esportato in tutto il mondo civile, poi la raccolta dei prodotti medicinali fabbricati in Ungheria, e finalmente — ma in primo luogo — la farina ungherese. Il visitatore potrà seguire la storia della macinazione del grano, dalle macine più primitive ai macchinari più perfetti, quali p. e. il farinografo Hankóczy, costruito nel 1930. Questa istruttiva esposizione dimostra chiaramente come tutte le macchine per la macinazione del grano si possano ricondurre ad invenzioni ungheresi. Il Museo possiede una collezione completa di modelli in miniatura di aratri di ogni tipo e di ogni età. Vi figura naturalmente anche la supertrattrice tipo Ford che rende completamente superflua nella coltivazione del grano, l'opera della mano dell'uomo.

Troviamo esposti nel Museo d'agricoltura gli ultimi risultati delle ricerche sulle vitamine, con i dati sorprendenti circa le vitamine C contenute nella paprika ungherese, la quale contiene 5 volte più vitamine che il limone. Oggi la vitamina C contenuta nella paprika ungherese viene elaborata in prodotti medicinali; inoltre si fabbricano già in Ungheria ottime conserve di paprika vitaminosa.

La sezione dell'Ufficio per l'esportazione ungherese istruisce il visitatore sulle statistiche mondiali dell'agricoltura e del commercio internazionale.

Il «csikòs», buttero ungherese

Ammirate le sezioni della vini-

coltura e della frutticoltura, il visitatore entra nell'ambiente aristocratico dell'allevamento del cavallo ungherese. L'aristocrazia in questo ambiente bucolico è rappresentata dal buttero ungherese, dal «csikòs», degno compagno dei «cowboy» americani, e naturalmente dal cavallo ungherese. Basterà gettare uno sguardo sulla statua in bronzo del famoso purosangue ungherese «Kincsem» che si erge nel mezzo della sala, e capiremo le gesta di questo famoso cavallo che in cinque anni di corse vinse 54 primi premi, e mai non subì sconfitta in Europa. Dopo l'allevamento del cavallo, quello degli altri animali domestici.

Artistici diorami ci portano nel campo della selvicoltura e della caccia ungheresi. Assistiamo allo svolgimento storico della caccia: dalla caccia al daino ed al bisonte, alla caccia medioevale con il falcone e alla caccia con le armi più moderne. Hanno una sezione a parte persino i bracconieri. Non meno interessante è la sezione della pesca, che l'Ungheria è celebre per i suoi pesci di acqua dolce, tra i quali è ricercatissimo il dentice del Balaton. In Ungheria si produce la così detta «essenza d'Oriente» che è elemento indispensabile per la fabbricazione delle perle artificiali.

La visita del Museo di agricoltura di Budapest renderà ottimista anche il più pessimista dei visitatori: sulla cecità umana domina sempre l'affetto materno di nostra madre-terra.

Secondo le canzoni del popolo ungherese Kecskenét è città «famosa». Varie sono le cause della fama goduta per secoli da questa grande città della pianura ungherese: la sua prosperità e ricchezza,

il temperamento bollente dei suoi abitanti, i suoi frutteti senza pari, i suoi magnifici bambini e la sua «puszta» incantevole. La città — una volta — era tanto ricca che i suoi cittadini non pagavano imposte; l'erario comunale non aveva bisogno del contributo dei cittadini... bei tempi passati! Il temperamento bollente o la «virtus» — come lo chiamano a Kecskenét con significativa parola latina — venne formandosi nelle accanite lotte contro il turco, e più tardi nelle non meno aspre competizioni contro la vicina città di Nagyherős. Le cronache sono inesauribili nel narrare le gesta «virtuose» degli abitanti di Kecskenét, i quali si distinguono per il loro coraggio a tutta prova e per la loro scaltrezza. Il culto poi delle frutta ha in questa città una tradizione secolare. Non vi è cittadino di Kecskenét che non abbia nel suo giardino alcuni alberi da frutto, o non possieda una piccola vigna, oggetto di cure gelose, o che non sia depositario di un qualche «segreto» col quale produrre frutta di straordinario sapore. Per cui crescono a Kecskenét mele grosse come la testa di un bambino, pesche di sapore divino, uve saporite dai chicchi grossi come noci, pere meravigliose e ciliege incomparabili. Nei mesi estivi Kecskenét esporta migliaia di vagoni di frutta. Un altro importante articolo di esportazione è dato dal pollame, di cui si esporta moltissimo all'estero, perfino in Inghilterra! I bambini poi, formano il vanto di Kecskenét per il loro numero: Kecskenét vanta il primato delle nascite; nei quartieri più poveri della città i bambini formano il 43.6 per cento della popolazione.

Viaggio alla puszta di Bugac

La « puszta » di Bugac — una immensa campagna, vasta 36 mila jugeri — è proprietà della città, che ne ha fatto un importante centro del movimento forestieri. Centinaia di forestieri subiscono giornalmente il peculiare fascino di questa caratteristica campagna ungherese.

Le sorprese e l'ilarità dei forestieri diretti alla « puszta » di Bugac cominciano non appena essi salgono sulla « littorina » che dovrà condurli a destinazione: alla motrice è attaccato un vagone-bestia. E' questa la famosa ferrovia per Bugac. Ma non appena lo strano convoglio si è messo in movimento, i forestieri non possono che lodare la bontà del provvedimento che li fa viaggiare in un carro-bestia: ventilazione perfetta, niente caldo né la solita afa delle vetture ferroviarie. Nel vagone suonano gli zingari, e la comitiva arriva a Bugac in perfetta letizia, dove è attesa da vetture e da carri per la visita alla « puszta ». Qui sono a pascolo buoi dalle maestose corna lunate, tori colossali, mucche gonfie di latte, cavalli dalle snelle gambe. Le campane degli animali capi-mandria, squillano argentine; l'aria è solcata dai voli e dai guizzi degli uccelli; le cicogne incedono solitarie sull'erba. Il servizio di P. S. è affidato ai cani da pastore, ai simpatici « puli » di razza ungherese, che badano all'ordine, sorvegliano gli animali loro affidati li tengono in riga, e in caso di contravvenzione applicano inesorabilmente la base a morsi e spintoni. Il pastore intanto, il quale indossa il tradizionale costume del pastore ungherese, — fuma serenamente la pipa all'ombra della sua modesta capanna di giunco. Intorno la quiete sana della campagna, per cui i pastori che hanno 70-75 anni, sembrano averne appena 50. L'aria e la pace della « puszta » fanno ringiovanire meglio che Voronoff.

Col tramonto, il paesaggio assume altro carattere. Mentre nella intensa luce solare, la campagna appariva nella piena pompa della sua suggestiva realtà, — ora il tramonto attutisce le forme e distende sul paesaggio come una morbida coltre di sogno e di mistero.

Calato il sole, il pastore riconduce gli animali alle stalle. Il butte-ro inforca la nuda schiena del più bollente polledro, e lo schianto della selvaggia cavalcata copre ogni altro rumore.

Stelle e polli

Quando la comitiva dei forestieri arriva all'osteria, alla « csárda » di Bugac, la infinita cupola del firmamento è tutta un tremolio di stelle. In un angolo del giardino dell'osteria, rosolano allo spiedo centinaia di polli. Sotto gli spiedi, una luccicante striscia di braglia. Innanzi ai focolari aperti, le belle e formose cuoche della « csárda » preparano altri piatti caratteristici della locale cucina casalinga; ma il compito di girare lo spiedo su cui stanno inflati i polli è di competenza esclusiva degli uomini e non delle donne. Si tratta di una funzione troppo delicata e troppo importante, per affidarla ad una donna! E difatti i polli di Bugac arrostiti allo spiedo, non hanno la pari al mondo. La cena viene servita sotto una lunga tettoia di giunco illuminata da lampade a petrolio. Al resto ci pensa l'ottimo vino di Zöldszilván, e al levar delle mense non c'è nessuno che non senta irresistibile il bisogno di ballare. Tutti ballano, e ballano perfino la famosa « csárdás » ungherese; da maestri di ballo fanno gli autentici e cortesissimi butteri della « puszta ».

All'alba finisce anche il ballo, e bisogna ritornare in città, ma il trenino è lontano, — come si fa? Su quattro ruote c'è una panca; la comitiva si siede sulla panca, ed un giovanotto spinge a forza di braccia questo strano veicolo sulle silenziose rotaie...