



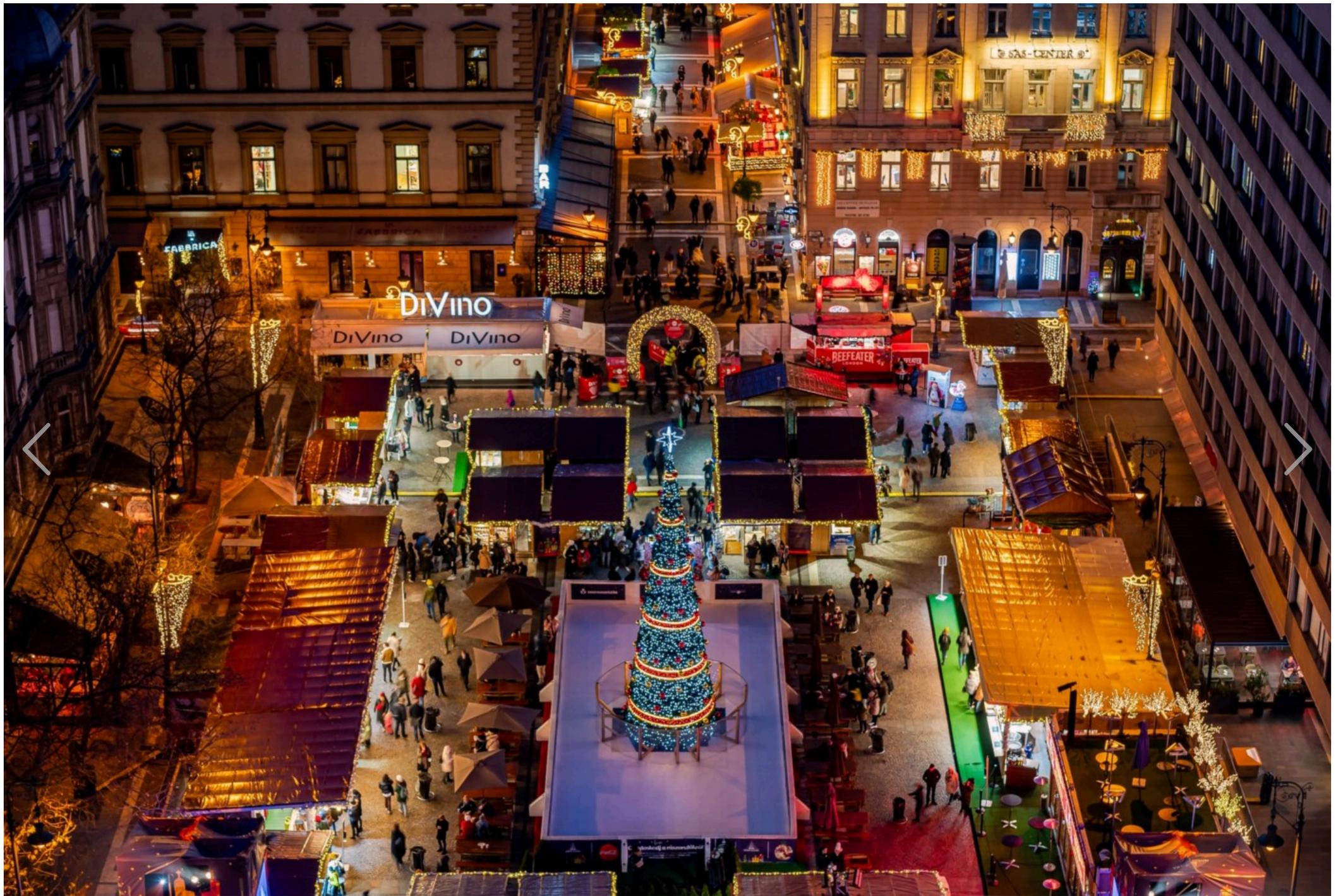
EXCLUSIVO REPORTAGEM

Budapeste é muito mais do que mercados de Natal

Com um dos mercados eleito como o melhor da Europa, a capital húngara pode ser um destino de Natal. Contudo, esta é uma cidade rica em história, em monumentos e tradições a conhecer.

Bárbara Wong

14 de Dezembro de 2024, 8:22



É fácil, muito fácil, perdermo-nos no mercado de Natal junto à Basílica de Santo Estêvão, em Budapeste. As casinhas de madeira estão alinhadas, iluminadas e alindadas com objectos, roupas e acessórios que nos remetem para uma época festiva fria e cheia de figuras míticas, como os elfos ou as fadas, que não são as do Sul da Europa. Nos últimos anos – não consecutivos por culpa da pandemia –, o mercado conquistou o título de Melhor Mercado de Natal da Europa, 2024 incluído, pelas luzes, bancas, oficinas e actividades. Por exemplo, há uma fotografia que se pode fazer tendo a basílica iluminada como pano de fundo, com a possibilidade de inserir palavras no nosso idioma. Mas, não muito longe, há outros mercados igualmente interessantes para visitar, como o da Praça Vörösmarty, que rivaliza com as lojas da moda, aquelas que encontramos em qualquer capital. Ou o tradicional Grande Mercado, uma espécie de Ribeira ou Bolhão, em Lisboa e no Porto, respectivamente.

Os mercados não estão abertos manhã cedo, mas a partir das 11h, meio-dia, e o seu horário prolonga-se até à noite. Se o objectivo, mais do que comprar, é passear por entre as inúmeras bancas, não precisa de esperar pelas últimas horas do dia, já que a partir das quatro da tarde já é noite escura e todas as luzes foram acesas, dando o tal toque de magia que têm estes espaços no imaginário do Natal com frio e neve. Em Santo Estêvão, há dezenas de barraquinhas que se estendem em frente à basílica, mas também a ladeá-la. Em destaque, uma enorme árvore decorada, onde se podem tirar fotografias com o Pai Natal. Também o templo, dedicado ao primeiro rei da Hungria, Estêvão I (975-1038), vê a sua frente ser usada como tela para as iluminações e animações de Natal, o chamado *videomapping*.

Vale a pena entrar na basílica e o melhor é marcar com antecedência porque há um ingresso (a partir de oito euros) a comprar e não vai querer ficar numa fila, com os pés a gelarem – agasalhe-se bem, já sabe, por camadas. O mais impressionante não será a mão direita do rei, que é uma das relíquias sagradas mais importantes para os católicos húngaros, mas a dimensão do edifício, a cúpula, que tem uma altura de quase cem metros (96) e que é um dos pontos mais altos da cidade, bem como a possibilidade de subir a uma das torres e ter uma vista privilegiada sobre Budapeste. Já para uma vista privilegiada sobre o mercado, para fazer a *selfie* da praxe, é só subir as escadarias do templo, virar-se de costas e sorrir.



O mercado de Natal junto à basílica de Santo Estêvão é premiado NANDOR LANG

Sissi eternamente jovem

Em pouco mais de dez minutos a pé, está a Praça Vörösmarty. Dependendo do caminho, pode passar por uma roda gigante, são 55 metros de altura, a partir da qual pode ter mais uma panorâmica da cidade. E, chegados a Vörösmarty, espreite o centenário Café Gerbeaud, por onde passou não só o compositor Franz Liszt (1811-1886), mas também a imperatriz Isabel da Áustria (1837-1898) e rainha da Hungria, mais conhecida por Sissi, e que os húngaros amavam, uma vez que aprendeu a sua difícil língua, conta a guia turística Judit Szolnoky, quando convida os jornalistas portugueses a fazer um périplo por Budapeste – antes de tudo, tenta ensinar-nos a dizer "Peste" com a acentuação húngara na primeira sílaba, que não é muito diferente da lusitana, o que a deixa feliz –, cidade separadas pelo rio Danúbio.

Sissi é também o tema do Aurea Ana Palace, o hotel boutique de cinco estrelas do grupo Eurostars Hotel Company, e podemos encontrá-la, por exemplo, numa enorme tela que domina a sala do restaurante, que em tempos foi um salão de baile, onde o camarote e o espaço para a orquestra confirmam o seu uso anterior. A imperatriz, que nasceu na Alemanha e se casou com o imperador Francisco José I, era conhecida pela sua obsessão com a beleza e juventude, de tal modo que fazia jejum e exercício físico, e deixou de ser retratada a partir dos 32 anos, para ser recordada jovem.

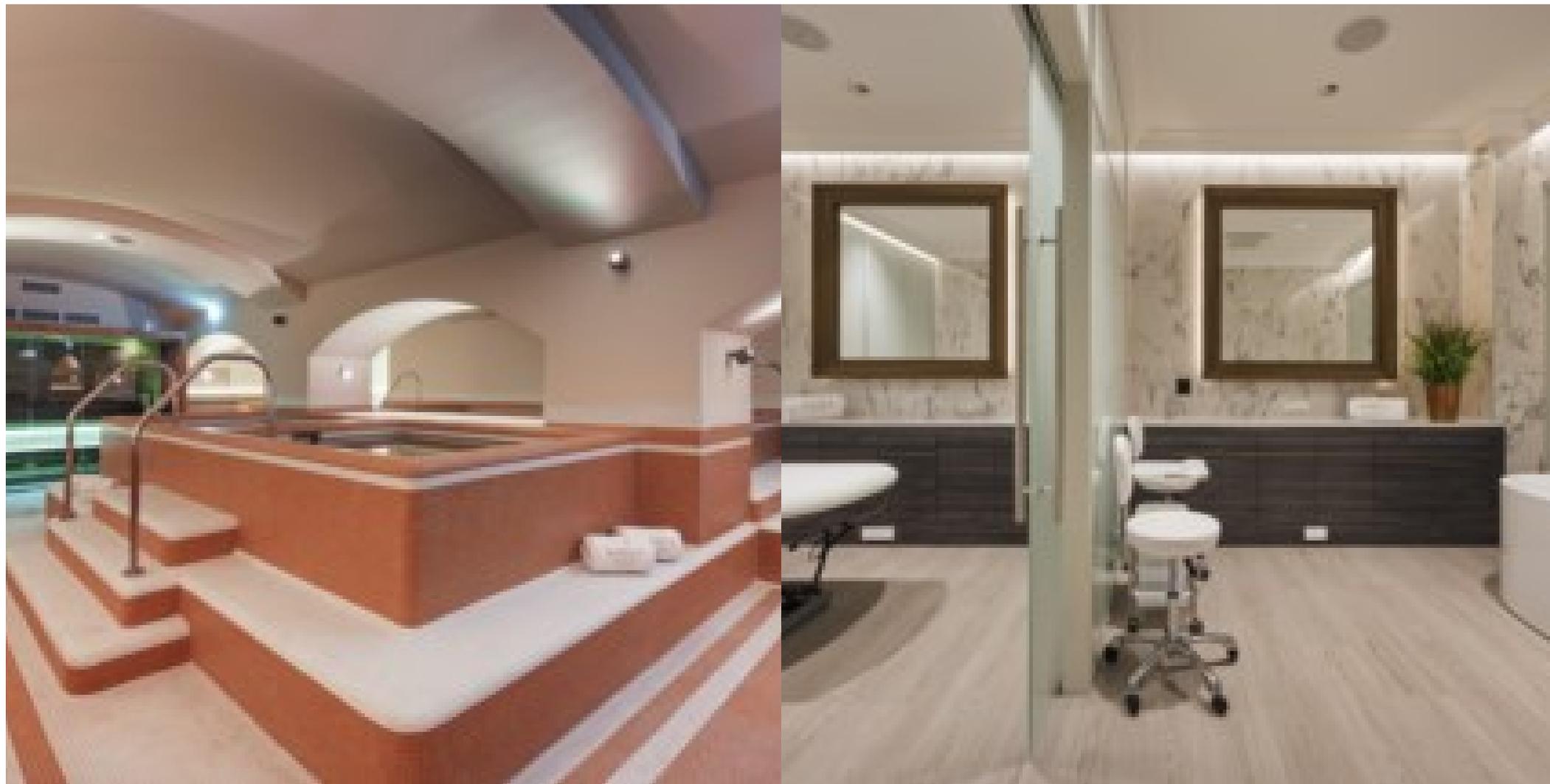
Em cada quarto, Sissi domina numa espécie de tela que esconde as portas do roupeiro, das gavetas e minibar. É no roupeiro que está guardado um prático ferro de engomar a vapor. As imagens da rainha da Hungria variam entre o traje de baile e um pesado e fechado vestido negro. Pelos corredores há informação sobre a vida dos imperadores (em húngaro, inglês e castelhano) numas placas de bronze e, à porta do restaurante, estão representados todos os brasões das famílias nobres austro-húngaras, que podem ser identificados nos frescos recuperados no tecto do outrora salão de baile.



Clique para aumentar

Peter Szogi, director-geral do Aurea Ana Palace e de outros hotéis do grupo – além dos Eurostars e dos Aureas, dez em todo o mundo, inclusive em Lisboa, o grupo tem ainda as chancelas Ikonik, Exe, Crisol e Tandem – conta que o hotel nasceu da junção de dois edifícios, um mais antigo, construído em 1847, num estilo neoclássico, que foi uma residência particular; e o outro, um palacete, inaugurado em 1896, construído para ser sede da delegação austríaca durante o reinado de Francisco José I. Explica Szogi que o edifício deu lugar à embaixada da Áustria, bem como a sede de partidos e a empresas públicas, e que há túneis que o ligam ao Parlamento, não muito longe dali.

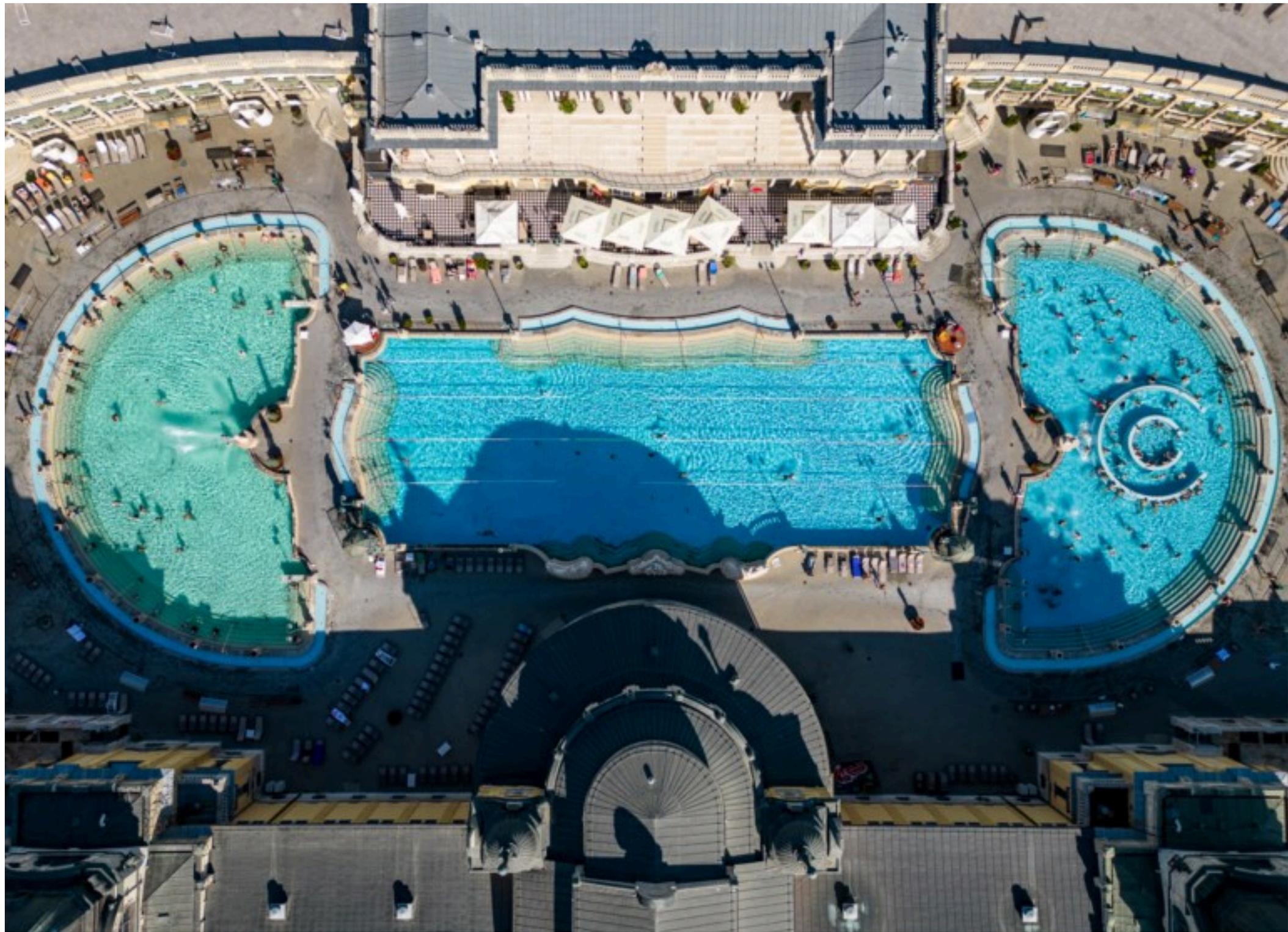
“Estamos no centro de Budapeste e a reabilitação foi dificultada pelos túneis subterrâneos do Parlamento, um *bunker* construído para [possíveis] ataques nucleares e o metro”, enumera Peter Szogi, numa visita guiada ao hotel e mostrando pormenores como os pequenos leões que suportam os corrimões, ainda de origem; um enorme candelabro ou as escadarias redondas, usadas pelos serviçais, no tempo do império austro-húngaro. Devido à proximidade do Parlamento, o hotel é procurado por políticos. Christine Lagarde, presidente do Banco Central Europeu, ou Charles Michel, ex-presidente do Conselho Europeu, já ali pernoitaram, bem como são muitos os políticos húngaros que ali fazem almoços de trabalho, conta o director, que recomenda ainda o *spa*, com vários tanques de tratamento, com as águas a diferentes temperaturas. Este fica ao lado do ginásio.



Clique para aumentar

Um dia para banhos

O director do Aurea Ana Palace aconselha a fazer uma rotina matinal, que passa pelo *spa*, dos banhos “frios ao quente, cada vez mais quente, relaxar, para depois seguir para o trabalho”. E diz: “Recomendo estes dez minutos.” Os banhos são uma tradição húngara, herança turca, e um dos pontos turísticos de Budapeste. Enérgica, Bernadett Katus Borosné, directora de marketing e vendas das Termas de Szèchenyi (<https://www.szechenyibath.hu/>), mostra as instalações dos banhos do edifício que começou a ser construído nos finais do século XIX, num estilo neobarroco, exactamente para aquele fim.



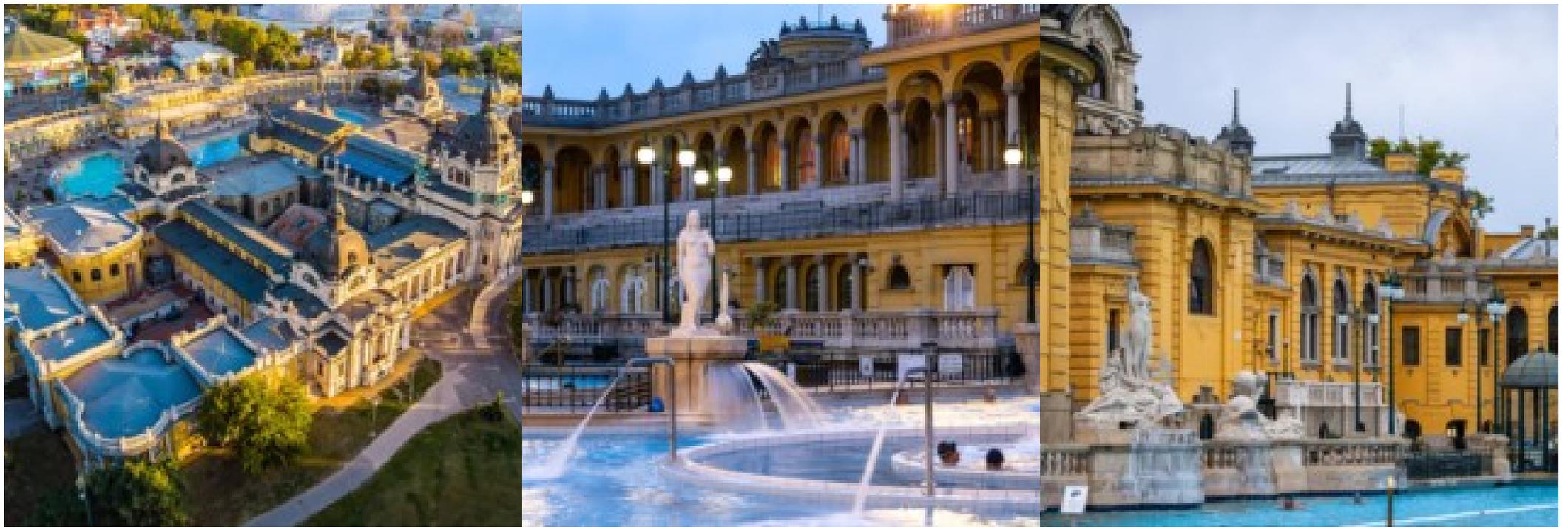


Clique para aumentar

Tudo começou com a descoberta de duas nascentes termais, uma a 74°C e a outra a 77 °C. As águas são arrefecidas mecanicamente e chegam a piscinas com temperaturas variáveis, sempre quentes. Mas, brinca Bernadett, se "Putin quiser fechar o gás, sobreviveremos", numa clara referência à dependência de alguns países, inclusivé a Hungria, do gasoduto explorado pela Gasprom.

Além das piscinas exteriores – são três, uma de natação, outra termal e outra com jactos e correntes de água –, onde as temperaturas variam entre os 27°C e os 38°C, há ainda piscinas interiores, com temperaturas entre os 18°C e os 38°C, além de banheiras de hidromassagem e uma piscina de tratamento. A responsável explica que a utilização das termas varia entre quem vai para fazer tratamentos médicos, há consultas diárias e um hospital; os que vão diariamente – “para muitos, nós somos uma família, e estranhamos quando não aparecem”, confessa –; e os passantes, como os turistas. Por ali passam 1,5 milhões de pessoas por ano, declara.

Vale a pena passar o dia, convida Bernadett Katus Borosné, explicando que há um bar e outras actividades, como as saunas, o *spa*, a talassoterapia, assim como quartos privados com ar condicionado, secador de cabelo e minibar incluído – alguns têm casa de banho com duche. Há ainda um *beer spa*, dedicado à cerveja checa, e uma sala para clientes *premium* – há quem reserve este espaço para eventos, até para casamentos, diz. Também para as termas convém comprar bilhete com antecedência. Leve fato de banho, chinelos e toalha.



Clique para aumentar

Voltemos agora à Praça Vörösmarty e ao Café Gerbeaud, conhecido pela sua pastelaria, mas também pelo estilo rococó, com mármore, bronzes e madeiras exóticas, que perdeu o seu brilho quando foi nacionalizado em 1948, e ganhou o nome da praça, que é uma homenagem ao poeta e dramaturgo Mihály Vörösmarty (1800-1855), mas recuperou-o quando foi comprado e renovado em 1995. Quanto ao poeta, há uma estátua no centro da praça que, por estes dias, está protegida com uma espécie de globo de neve, e rodeada de casinhas de madeira, com artesanato local, roupas, assim como chapéus típicos; alguns divertimentos para crianças e um espaço de restauração bem destacado, onde se podem comer uma série de pratos típicos, bem como doces tradicionais. À volta estão as lojas de marcas internacionais.

A comida e as ruínas

Os preços destes mercados de Natal são proibitivos para a maioria dos húngaros, diz a guia turística Judit Szolnoky, que aconselha a visitar o Grande Mercado Central, onde os locais compram as suas verduras e outros produtos. Trata-se do maior mercado coberto de Budapeste, construído no final do século XIX, com forte influência da arquitectura do ferro, mas que com a Segunda Guerra ficou destruído e acabou por fechar ao público quando foi declarado uma ruína. Viria a ser reconstruído e reaberto mais tarde. Se não comprou todas as prendas nos mercados de Santo Estêvão e de Vörösmarty, além dos produtos hortícolas e frutícolas, há proteína à venda, muita carne, menos peixe; há *foie gras* e também caviar; há vinhos e aguardentes; há paprica, “imensa paprica”, como diria a caricatura de Filipa Vacondeus (1933-2015)

(<https://www.publico.pt/2015/01/06/sociedade/noticia/morreu-filipa-vacondeus-1681335>), feita por Herman José nos idos anos de 1980, no *Tal Canal*.

Afinal, os húngaros põem colorau em muitos dos seus pratos típicos e esta é uma boa recordação para levar para casa e usar; há doce e picante – uma das marcas tem embalagens praticamente iguais e o que difere é que uma tem uma figura masculina (para o picante) e feminina (para o doce). No primeiro piso, os negócios dividem-se entre a roupa e a restauração. Há *t-shirts* que fazem referências divertidas ao comunismo, as luvas e gorros, as malas e mochilas de pele; mas também reminiscências dos mercados de Natal, com artesanato, dos artigos de madeira à cerâmica, e os ímanes não estão esquecidos. Nos restaurantes, onde se come ao balcão, ao lado dos locais, começa-se cedo a almoçar. Ah!, não deve perder o *kürtőskalács*, também conhecido como *Chimney cake*, um bolo feito no espeto e originário da Transilvânia, que tem o feitio de uma chaminé e que pode ser recheado.

Outra sobremesa que pode tornar-se viciante chama-se *kaiserschmarrn*, uma herança do império austro-húngaro, e que experimentámos no *Ida Bistrotro* (<https://idabistro.com/en/>), que é um restaurante onde se homenageia a gastronomia do tempo da monarquia. Trata-se de uma espécie de massa de panquecas que é desfeita na frigideira, à medida que é frita, depois, acompanha com o que se quiser, neste caso foi com puré de maçã e doce de damasco.



Ida Bisztró DR



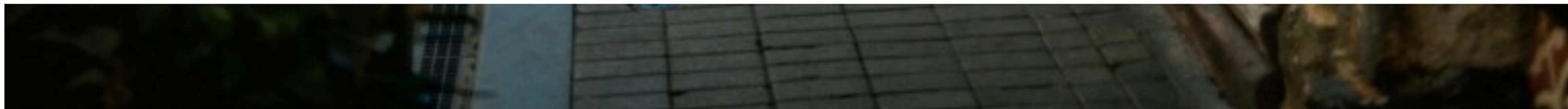
Clique para aumentar

No New York Café (<https://newyorkcafe.hu/en/>) – que se auto-intitula "o mais bonito café no mundo" –, é preciso consumir (há sempre fila, por isso, convém chegar bem cedo, abre às sete da manhã) para admirar um espaço com mais de 120 anos e com uma decoração opulenta, uma memória da Belle Époque. O espaço está inserido no Anantara New York Palace Budapest Hotel, cujos varandins do bar do hotel estão abertos para o café, permitindo uma visão de cima de todos os movimentos dos empregados, bem fardados, e dos clientes.

Passear e comer em Budapeste é entrar na história de um país que foi várias vezes invadido, ao longo dos séculos, que não foi poupado na Primeira e na Segunda Guerra, cuja história pulsa um pouco por todo o lado, do bairro judeu, onde há antigas casas que são hoje bares, os *ruin bars* – um dos mais famosos é o Szimpla (<https://szimpla.hu/>)–, ao monumento ao mesmo povo, junto ao Danúbio, onde a única coisa que se vê são sapatos, de bronze, desirmanados, representando os que foram mortos e atirados ao rio. Do lado de Buda, fica o palácio presidencial e a residência do primeiro-ministro, Viktor Orban – é desse lado que se vê um modesto render de guarda, que é feito de hora a hora. Do lado de Peste, o enorme e imponente Parlamento, que vale a pena visitar pela viagem que leva os curiosos a fazer pela história do país. De regresso a Buda, a Igreja de Matias, construída entre os séculos XIII e XV, evoca a herança católica, mas também as invasões otomanas – os turcos ficaram ali dois séculos, lembra Judit Szolnoky.







Pormenor de um dos muitos ruin bars existentes no Bairro Judeu DR

Mesmo ali ao lado fica o Bastião dos Pescadores, com sete torres que lembram as sete tribos fundadoras da Hungria, explica a guia. Há um funicular para subir e todo o lado de Peste para admirar. E, se não tiver tempo para atravessar as inúmeras pontes construídas sobre o Danúbio e conhecer os dois lados da cidade, tudo se pode resumir a um cruzeiro turístico no rio. A escolha recai sobre o *Danubio Legend*, que serve uma bebida enquanto pelos auriculares se ouve a história dos conventos, dos palácios, das igrejas, das pontes e das personagens das cidades de Buda e de Peste e que foram unidas numa única, em 1873, Budapeste – carregue bem na penúltima sílaba.

A Fugas viajou a convite do Aurea Ana Palace

P

Abrir portas onde se erguem muros

Siga-nos

- ✉ Newsletters
- 🔔 Alertas
- f Facebook
- ✕ X
- 📷 Instagram
- in LinkedIn

Sobre

- Provedor do Leitor
- Ficha técnica
- Autores
- Contactos
- Estatuto editorial
- Livro de estilo

Serviços

- Aplicações
- Loja
- Meteorologia
- Imobiliário

Assinaturas

- Edição impressa
- Jogos
- Newsletters exclusivas
- Estante P
- Opinião
- Assinar

Informação legal

- Principais fluxos financeiros
- Estrutura accionista
- Regulamento de Comunicação de Infracções
- Política para a prevenção da corrupção e infracções conexas

